
என்றும் உங்களுடன்
மங்கையர் மலர்
MANGAYAR MALAR செப்டெம்பர் 2006
294 பக்கங்கள் ரூ.18/-
3 புத்தகங்கள்
அதிகப் பக்கங்கள்
பாதாம் ரெசிபிஸ் - 64
CALIFORNIA
almonds are in!
இலவச இணைப்பு
நவராத்திரி சிறப்பிதழ்!


G for H
GOLD WINNER FOR HEALTH
Gold Winner
G இருந்தால்
பக்கம் H இருக்கும்.
கோல்டுவின்னர் இருந்தால்
ஆரோக்கியம் இருக்கும்!
ஆரோக்கியமும், மகிழ்ச்சியும் நிறைந்த வாழ்வின் ரகசியம் கோல்டுவின்னர். ஏனெனில், சர்வதேச தொழில்நுட்பத்துடன் மிகச் சிறந்த தரக்கட்டுப்பாடு முறைகளால் தயாரிக்கப்படும் கோல்டுவின்னரில் இன்றியமையாத அமில சத்துக்கள் (EFA) மற்றும் அதிக அளவில் வைட்டமின் E உள்ளன. இவை உங்கள் குடும்பத்தினரை ஆரோக்கியத்துடனும், பொலிவுடனும் வைத்திருக்கும்.





(பிரபல மாடல் ஹேமா கார்த்திக் பதில்கள் - அடுத்த இதழில்...)

புத்தகம் - 2 அட்டையில் :
ரேணுகா மேனன்
படம் :
சங்கர் சத்யமூர்த்தி

தரத்திலும் நம்பர்

பாதுகாக்க ஒரு களஞ்சியம்...

நவராத்திரி சிறப்புப் பக்கங்கள்



களிர் மாத இதழ்!

என்றும் உங்களுடன்

மங்கையர் மலர்

மலர் : 26 இதழ் : 8 செப்டெம்பர் 2006





ஒரு வார்த்தை!

வெள்ளி விழாவைக் கடந்து, வெற்றிகரமாக நடைபோட்டுக் கொண்டிருக்கும் உங்கள் அபிமான 'மங்கையர் மலரின்' வெற்றிக்கு எத்தனையோ காரணங்கள் இருக்கலாம். ஆனால் மிக மிக முக்கியமும், முதலுமான காரணம் நமது அன்புத் தோழியரின் பங்கேற்பு!

உலகெங்கும் உள்ள தமிழ் வாசகியர் தாங்கள் மற்ற பெண்களிடம் பகிர்ந்து கொள்ள நினைக்கும் விஷயங்களை எல்லாம், அரங்கேற்றி வைக்கும் மிகச் சிறந்த மேடையாகத்தான் மங்கையர் மலரைக் கருதுகிறார்கள். அன்றைக்கும், இன்றைக்கும் என்றைக்கும் அதுதான் நம் இதழின் அடிப்படை பலமும் கூட!

'இதெல்லாம் எங்களுக்கே தெரியுமே... அப்புறம் ஏன் இரண்டு பாராவுக்கு நீட்டி முழக்கி ஒரு விளக்கம்?' என்று நீங்கள் புருவத்தை உயர்த்துவது எனக்குத் தெரிகிறது.

மங்கையர் மலரில் பிரசுரமானால் ஏதோ சர்வதேச அங்கீகாரம் கிடைத்துவிட்டது போலவும், வெளிவரும் ஒவ்வொரு செய்தியும் உண்மையாகவும், நேர்மையாகவும், பெண்மையின் மனசாட்சியாகவும் இருக்கும் என்றும் நம்பும் வாசகியரை மீண்டும் தலைவணங்குகிறோம்.

ஆனால் சமீபகாலமாக, திருட்டு எழுத்தாளர்கள் (ஸாரி... கடுமையான வார்த்தைப் பிரயோகத்துக்கு மன்னிக்கவும்) அதிகரித்து விட்டதை ஆதாரத்துடன் நமக்கு வரும் கடிதங்கள் உறுதிப்படுத்துகின்றன.

கோலம், சமையல், துணுக்கு, மழலைக் குறும்பு போன்ற பல்வேறு பகுதிகளை, மற்ற பத்திரிகைகளிலிருந்து 'சுட்டு' எழுதும் வாசகியர்

அதிகமாகி விட்டனர். அதிலும் மனைவி, மகள் பெயரில் எழுதும் ஆண்களே இந்த வேலைகளில் மிக அதிக அளவில் ஈடுபட்டுள்ளனர் என்பதையும் அறிகிறோம்.

மும்பை, தில்லி, அமெரிக்கா, லண்டன் போன்ற இடங்களிலிருந்து எழுதும் வாசகியர், உள்ளூர் வட்டார, ஆங்கிலப் பத்திரிகைகளில் வரும் சங்கதிகளை, கொஞ்சம் மாறுதல் செய்து, 'நன்றி' சொல்லி மொழி மாற்ற விவரத்துடன் எழுதுகிறார்கள். இது ஓரளவு ஏற்கக்கூடியதே!

ஆனால் தமிழ்ப் பத்திரிகைகளிலிருந்தே, ஒரு வார்த்தை கூட மாறாமல் அப்படியே ஈயடிச்சான் காப்பி அடிப்பது நிச்சயம் நேர்மையற்ற செயல்!

இன்னும் சிலர் ஒரு படி மேலேயே போய், மங்கையர் மலரின் பழைய இதழ்களிலிருந்தே எழுதி விடுகிறார்கள். ஆனால் நம்முடைய வாசகிகள் பலருக்கும் மங்கையர் மலர் மனப்பாடம் என்பதால், நாங்கள் சற்றே அசந்தாலும், வாசகர்கள் உடனே கொந்தளித்துப் போய் ஆதாரத்துடன் நிரூபித்து விடுகிறார்கள்.

நாங்கள் உங்கள் மீது கொண்ட மதிப்பும், நம்பிக்கையும், நீங்கள் எங்கள் மீது வைத்துள்ள நம்பிக்கையைப் போலவே உயர்வானது.

தயை செய்து, சுயமான படைப்புகளை மட்டுமே எழுதி அனுப்புமாறு அன்புடன் கேட்டுக் கொள்கிறோம். இதை ஓர் உறுதிமொழியாக நவராத்திரி வைபவத்தின் போது எடுத்துக் கொள்வோமாக!

நம் வீட்டில் பூத்த ஒற்றை செம்பருத்தியை சுவாமிப் படத்துக்கு வைக்கும் போது கிடைக்கும் சந்தோஷமும் மனநிறைவும், எதிர் வீட்டுத் தோட்டத்தில் மலர்ந்த ரோஜாவைத் திருடி வைக்கும்போது கிடைக்குமா?

அனுஷா நடராஜன்

மங்கையர் மலர்
இந்தியாவின் நெ.1 மகளிர் இதழ்
(கல்கி நிறுவன வெளியீடு)

பரதன் பப்ளிகேஷன்ஸ் பிரைவேட் லிமிடெட்டிற்காக பரதன் அச்சகத்தில் ஆசிரியர் பொறுப்பேற்று
அச்சிட்டு வெளியிடுபவர் :
லக்ஷ்மி நடராஜன்

கல்கி பில்டிங்க்ஸ்,
47-N.P., ஜவாஹர்லால் நேரு சாலை,
ஈக்காடுதாங்கல், சென்னை - 32.

பொறுப்பாசிரியர் :
அனுராதா சேகர்
வடிவமைப்பு :
**எஸ். ஸ்டீஃபன்,
பி.ஆர். ராஜன்,
ச. கார்த்திகேயன்**
தொலைபேசி :
2225 1522, 2225 0623,
2225 1324
தொலைநகல் :
044 -22251021
மின்னஞ்சல் :
ஆசிரியர் குழு :
mangayarmalar@kalkiweekly.com
சந்தா பிரிவு :
subscription@kalkiweekly.com
பிற தகவல்களுக்கு :
info@kalkiweekly.com
மங்கையர் மலர்
இண்டர்நெட் முகவரி :
www.mangayarmalaronline.com
சந்தா விவரம் :
உள்நாடு :
**ஒரு வருடம் : ரூ.225/-
ஆறு மாதம் : ரூ.115/-**
வெளிநாடு (விமானத்தபால்) :
ஒரு வருடம் : 39 யுஎஸ். டாலர்

**Bharathan Publications
Private Limited,**
Kalki Buildings,
47-NP, Jawaharlal Nehru Road,
Ekkaduthangal, Chennai - 600 032.

நவராத்திரியில் பெண்கள் சொல்ல வேண்டிய சிறிய மந்திரங்களைக் கூறுகிறார் - கும்பகோணம் பிருஹ்மஸ்ரீ வெங்கட்ராம கனபாடிகள்.

நவராத்திரி மந்திரங்கள்!

முதல் நாள் பொம்மைகளை எடுத்துப் படியில் வைக்கும் பொழுது...

வித்யா:
ஸமஸ்தாஸ்தவ தேவி பேதா ।
ஸ்த்ரிய : ஸமஸ்தா : ஜகத்ஸு ॥

(கலைகள் அனைத்தும் உன் வெளித் தோற்றமே. உலக மாதர்கள் அனைவரும் உன் வடிவங்களே. உன்னை ஆராதிக்கிறேன்.)



கோலம் போடும் பொழுது சொல்ல வேண்டியது

பூஜாம் க்ருஹாண ஸுமுகி நமஸ்தே சங்கரப்ரியே ।
ஸர்வார்த்தமயம் வாரி ஸர்வதேவ ஸமந்விதம் ॥

(புருஷார்த்தமான தர்ம, அதர்ம, காம, மோக்ஷ எனப்படும் அறம், பொருள், இன்பம், வீடு ஆகிய சௌபாக்கியங்களை எனக்குச் சம்பவிக்குமாறு சங்கரியே நீ அருள்புரிவாய்.)



* ஸ்ரீவெங்கட்ராம கனபாடிக

திணமும் கூறும் மந்திரம்

ஸர்வ மங்கள மாங்கல்யே சிவே ஸர்வார்த்த ஸாதிகே ।
சரண்யே த்ரியம்பிகே கௌரி நாராயணி நமோஸ்துதே ॥

(சகலவித மங்களங்களையும் அளிக்கவல்ல சிவையே (சிவனின் பத்தினி), நினைத்ததைச் சித்திக்க வைக்கும் சர்வ வல்லமை படைத்த அம்பிகையே, நாராயணியே உன்னை நமஸ்கரிக்கின்றேன்.)

புஷ்பம் சார்த்தும் பொழுது

பத்ம ஸங்கஜ புஷ்பாதி ஸதபத்ரைர் விசித்ரிதாம் ।
புஷ்பமாலாம் ப்ரயச்சாமி க்ருஹாணத்வம் ஸுரேஸ்வரி ॥

(பலவித மலர்களாலும், ஆயிரம் இதழ்களைக் கொண்ட தாமரைப் புஷ்பங்களாலும் உன்னை அர்ச்சிக்கின்றேன். என் வேண்டுதல்களை நிறைவேற்றிக் காத்தருள, தேவி நீ கருணை செய்வாய்)

கன்யா பூஜை செய்து குழந்தைகளுக்குத் தாம்பூலம் கொடுக்கும்பொழுது

மந்த்ராக்ஷரமயீம் லக்ஷ்மி மாத்ருணாம்
ரூபதாரிணீம் ।
நவதுர்காத்மிகாம் ஸாக்ஷாத் கந்யா
மாவா ஹயா யஹம் ॥



• கன்யா பூஜை



• எஸ். செல்வராணி

(மேரு பர்வதத்தில் இருக்கும் அம்பிகையே, தேவலோகத்தில் இருக்கும் நவதுர்க்கை வடிவான வனான நீயேதான் ஸாக்ஷாத் கன்னியாக்குழந்தையின் ரூபமாக அனுகூலம் செய்ய வந்திருக்கிறாய், தேவி.)

பொம்மையைப் படிகளிலிருந்து எடுத்து உள்ளே சுற்றி வைக்கும்பொழுது

ஏஹி துர்கே மஹாபாகே ரக்ஷார்த்தம் மமசர்வதா ।
ஆவாஹயாம்யகம் தேவீ ஸர்வ காமார்த்த ஸித்தயே ॥

(என் ஆசைகளை (அதாவது லௌகீக ஆசைகள் அல்லது அம்பாளை அடைய வேண்டிய, அதற்கான ப்ரயத்தனங்கள்) நிறைவேற்றி, எனக்கு மோக்ஷத்தைக் காட்டி ரக்ஷிக்க வேண்டுமாய் துர்காவான உன்னை வேண்டிக் கொள்கிறேன்.)

- எம்.எஸ்.,
கிழக்குத் தாம்பரம்.



லட்டு கோபால்!

ஹைதராபாத்தில் ஒரு நகைக்கடைக்குப் போயிருந்தேன். அங்கு ஏகக் கூட்டம். ஒரு மார்வாடிப் பெண்மணி, கடைக்காரரிடம் ''லட்டு கோபால் தீஜியே'' என்றார். எனக்கோ ஆச்சரியம். என்னது நகைக்கடைக்கு வந்துவிட்டு லட்டு கேட்கிறாரே என்று... கடைக்காரர் துளிக்கூட அசரவில்லை. ஒரு பிளாஸ்டிக் மூட்டையை ஒரு ட்ரேயில் தலைக்குப்புறக் கவிழ்த்தார். ஏகப்பட்ட தவழுகிற கிருஷ்ண விக்கிரங்கள்! தவழும் கண்ணனை வடநாட்டில் 'லட்டு கோபால்' என்றே ஆசையுடன் சொல்கிறார்கள். நீங்களும் சொல்லிப் பாருங்களேன்... சொல்லும்போதே தித்திப்பாக இருக்கிறதுதானே?

- எஸ்லெஸ், பெங்களூர்



இப்போதே உங்கள் வீட்டுப் பரணில் உபயோகமில்லாமல் கிடக்கும் சிறிய குத்து விளக்கு, பித்தளைக் கிண்ணங்கள், அருக்கஞ்சட்டி, கிண்டி, பூப்போட்ட தாம்பாளம், பாவை விளக்கு போன்றவற்றை எடுத்து தேய்த்துக் கழுவி, பாலீஷ் போடுங்கள். 'பாரம்பரிய சாமான்கள் பார்வைக்கு' என்று எழுதி ஒரு போர்டு தொங்க விடுங்கள். அதைப் பார்த்து எல்லோரும் தங்கள் வீட்டுப் பரணில் ஏறத் தொடங்கி விடுவார்கள்.

ஆஹா 50!

ஆஹா 50!

கொலுவுக்கு வரும் குழந்தைகளுக்கு சிறிய சரஸ்வதி படம் (அ) ஹயக்ரீவர் படம், 1 பென்சில், 1 ரப்பர், 1 சாக்லேட் என்று கவரில் போட்டுக் கொடுத்தால் மிகவும் குஷியாகி விடுவார்கள்!

- ஆர். ஜானகி ரங்கநாதன்,
மைலாப்பூர்.



தங்கமான ஐடியா!

ஐம்பது வருடங்களாக நகை வியாபாரத்தில் ஈடுபட்டுள்ள குடும்பப் பின்னணி கொண்டவர் சுஜித் செரியன். இவரது தந்தை டி.சி. செரியன் முப்பத்து மூன்று வருடங்களுக்கு முன்பு ஆரம்பித்த நகைக் கடைதான் 'கேரளா ஃபேஷன் ஜுவல்லரி'. அன்று முந்நூறு சதுர அடியில் சிறு அளவில் சென்னையில் மைலாப்பூர் லஸ் பகுதியில் ஆரம்பிக்கப்பட்ட இந்த நகைக் கடை, அதே இடத்தில் இன்று இரண்டாயிரம் சதுர அடியாக வளர்ச்சி அடைந்துள்ளதுடன், புரசைவாக்கத்திலும், அண்ணாநகரிலும் கிளை பரப்பி இருக்கிறது.

''1973ல் ஆரம்பிக்கப்பட்ட கடையை என் தந்தைதான், 1984-ஆம் ஆண்டு வரை கவனித்துக் கொண்டார், அவரது மறைவுக்குப் பின் என் அம்மா, கடையைக் கவனித்துக் கொண்டார். அப்போது நான் கல்லூரியில் படித்துக் கொண்டிருந்தேன். படிப்பை முடித்து விட்டு நான் பொறுப்பேற்றுக் கொண்டேன். நான் பட்டப் படிப்புடன் ஜெம்மாலஜியிலும் பட்டம் வாங்கி இருக்கிறேன்'' என்கிறார் சுஜித் செரியன்.



''இன்னும் கூட மக்கள் நகைச் சேமிப்புச் சீட்டுகளில் ஆர்வம் காட்டுகிறார்களா?''

''எங்கள் நகைக்கடை வாடிக்கையாளர்கள் மத்தியில் பிரபலமானதே, நகைச் சீட்டு திட்டத்தின் மூலமாகத்தான். அந்தக் காலத்தில், மக்கள், சிறுகச் சிறுகச் சேமித்து, நகைச் சீட்டுக் கட்டி நகை வாங்குவதைப் பழக்கமாகக் கொண்டிருந்தார்கள். அது பேங்கில் ரெக்கரிங் டெபாசிட் கட்டுவதை விட லாபமானதாக இருந்தது.

பத்து வருடங்களுக்கு முன்பு, எங்கள் கடையில் மாதாமாதம் சுமார் எழுபதாயிரம் பேர் நகைச் சீட்டுக் கட்டிக் கொண்டிருந்தார்கள். இருநூறு ரூபாய் முதல் இரண்டாயிரம் ரூபாய் வரை மாதாமாதம் செலுத்தும் தொகை அவரவர் சேமிக்கும் சக்திக்கு ஏற்ப வேறுபட்டது. ஒவ்வொரு மாதமும் குலுக்கல் முறையில் தேர்ந்தெடுக்கப்பட்ட அதிர்ஷ்டசாலிகளுக்குச் சிறப்புப் பரிசுகள் கொடுத்தோம். அதன் கிளைமாக்ஸ் ஆக மாருதி எஸ்டீம் காரும், பதினைந்து லட்சம் ரூபாய் மதிப்புள்ள வீடும் கொடுத்தோம்.

இப்படியெல்லாம் செய்ததன் மூலமாக, எங்களுக்கும் எங்கள் வாடிக்கையாளர்களுக்கும், இடையிலான உறவு பலமாக இருக்கிறது. அவர்கள் ஆதரவால்தான் எங்களால் புதிய கிளைகளைத்



Greenvilla
LUXURY DUPLEX HOMES

SEMI INDEPENDENT DUPLEX VILLAS

Annanagar, Peelamedu, Coimbatore.



DTP Approved : 147/2004
BL No. 219/2004/E14

6 Villas in 30 cents
(All Three Bed Rooms 2275 sft and 2425 sft)

Possession by November 2006

Salient Features :

• Corporation and borewell water supply • Modular Kitchen & Bath tub in master toilet • Indipendent Solar Water Heater • Intercom facilities • Water softener plants • Marble / Vitrified tile flooring • Individual underground sump and overhead tank • Car parking facilities for visitors too • Children's play area • Landscaped garden • Interlocking block for Driveway and Pathway • Surrounded by proposed IT park, Educational institutions and Hospitals • Just 10 minutes drive from Airport and 15 minutes from Railway Station.

Promoters : **Aresu Construction Company,** 29, Desabandu Street, Ram Nagar, Coimbatore - 641 009. Phone : 0422-2234427, 2238827 Mobile : 98434-23363 Email : aresuconstructioncompany@yaoo.co.in

Consultants : **Kalidass and Associates,** Coimbatore-9. kalidassassociates@yahoo.co.in

---

உடல் எடை குறைக்க
சுகர் - மூலிகை சிகிச்சை

உடல் எடை குறைக்க: வீட்டில் இருந்தால் ஒரு மாதத்தில் 15 கிலோ வரை / இங்கு தங்கினால் 12-நாளில் 10 கிலோ வரை குறைகிறது. உடலில் உள்ள அழுக்குகள், துர்நீர் வெளியேறுவதால் உடல் எடை குறைகிறது. அப்போது அல்சர்,பிரசர், முழங்கால் வலி, தலைவலி, மாதவிடாய் பிரச்சனைகள் போன்ற மற்ற நோய்களும் தொந்தரவுகளும் இயற்கை முறையில் பாதுகாப்பாக பெருமளவு குணமாகின்றன. பலருக்கு ஒரே வாரத்தில் எடை குறைவது நன்கு தெரியும் இரண்டாம் மாதத்திலிருந்து மேலும் மேலும் எடை குறைவதோடு உடல் அளவும் (SIZE) வேகமாக குறைந்து உடல் நன்கு இறுகும், பலமும் அழகும் அதிகரிக்கும்.

உடலிலுள்ள கொழுப்பு , வெள்ளைச் சதை போன்றவை நீங்குவதால் பெண்களுக்கு கருத்தரிக்கும் வாய்ப்பு மிகவும் பிரகாசமடையும். ஆண்களுக்கு நேரம், பலம் திறன், உறுதி ஆகியவை நன்கு மேம்பட்டு முன்பு எப்போதும் இல்லாத அளவிற்கு தாம்பத்திய உறவு சிறப்படையும்.

உடலின் இயற்கையான இயக்கத்தின் மூலம் அழுக்குகள் வெளியேற்றப்படுவதால் எவ்வித பின்/பக்க விளைவுகள் ஏற்படுவதில்லை. ஒரு மாத மருந்து ரூ.1100/- முதல் ஐந்து விலைகளில் கிடைக்கும். போனில் முகவரி தெரிவித்து V.P.P.மூலமாகவும், நேரிலும் மருந்துகளைப் பெறலாம்.

சுகர்: உடல்நிலையைப் பொறுத்து நிறையப் பேருக்கு ஒரு மாதத்திற்குள் நார்மலாகிவிடும் வாய்ப்புள்ளது. பின்பு எமது மூலிகை மருந்துடன் எளிய உணவுமுறையில் வாழ்நாள் முழுவதும் பக்க / பின் விளைவுகளின்றி சுகரை நன்கு கட்டுப்படுத்தலாம். பூரண ஆரோக்கியத்தைத் திரும்பப்பெறலாம்.

எமது மூலிகை மருத்துவத்தில் எந்த தொந்தரவுக்காக சிகிச்சை பெற்றாலும் மொத்த உடல் ஆரோக்கியமே மேம்படும். பசி, தூக்கம் ஒழுங்காகும். அல்சர், கேஸ்ட்ரபுள் போன்றவை நீங்கும். முடி உதிர்வது . முகப்பருக்கள் குணமாகும். இரத்தம் சுத்தமாகும். நோய் எதிர்ப்பு சக்தி அதிகரிக்கும். மேலும் முழங்கால் நீர்க்கட்டு, உடல் வலிகள், வயிற்றுக் கோளாறுகள் ஆண்மைக் குறைவு கேன்சர் உட்பட, உணவு சாப்பிட்டு நடமாடும் நிலையில் உள்ளவர்களின் எல்லா நோய்களுக்கும் **Dr.M.முத்துக்குமார்** B.Sc., DNYS, DEMS, இயற்கை மருத்துவ இல்லம் (பதிவு), 40-அனுமன் கோவில் வீதி, கோபிசெட்டிபாளையம் - 638 452, ஈரோடு (Dt) போன்: (04285) 228957 வீடு: (04285) 240650 செல் : 93 6020 9393 . www.natureclinic.net *e-mail* : natureclinic@gmail.com

திறக்க முடிந்தது.''

''தங்கம் விலை இப்படி ஏறிக் கொண்டே போனால், மிடில் கிளாஸ் மக்கள் எப்படித் தங்கம் வாங்குவது?''

''அதற்கு நாங்கள் ஒரு திட்டம் வைத்திருக்கிறோம். அந்தத் திட்டத்தின் பெயர் 'தங்கமான ஐடியா'. தங்கத்தின் விலை கிடுகிடு என்று ஏறிக் கொண்டே போகும் இந்தக் காலத்தில், சிறிது, சிறிதாக ஒரு வருடத்துக்குச் சேமித்து, அதன்பின் தங்க நகைகள் வாங்குவது என்பது புத்திசாலித்தனமில்லை. எனவே, இந்தக் காலத்துக்கு ஏற்ப விலை ஏற்றப் பிரச்னையையும் வீழ்த்தும் விதமாக எங்கள் திட்டம் அறிமுகப்படுத்தப்பட்டுள்ளது.''

''விவரமாகச் சொல்லுங்களேன்.''

''இந்தத் திட்டத்தில் சேருபவர்கள், தாங்கள் எதிர்காலத்தில் எவ்வளவு தங்கம் வாங்க வேண்டும் என்று திட்டமிடுகிறார்களோ, அதை இன்று தங்கத்தின் விலை என்னவோ அந்த விலையிலேயே வாங்கிக் கொள்ள முடியும்.

ஒருவர் ஆறு மாதங்கள் கழித்து தன் பெண்ணின் திருமணத்துக்காக முப்பது சவரன் நகை வாங்க விரும்புகிறார் என்று வைத்துக் கொள்ளுவோம். அவர் இன்று தங்கம் விலை சவரன் ஏழாயிரம் ரூபாய் என்றால் தான் பின்னால் வாங்கப் போகும், முப்பது பவுனுக்குரிய பணத்தை, ஒரு பவுனுக்கு மூவாயிரத்து ஐந்நூறு ரூபாய் என்று கணக்கிட்டு பதிவுசெய்துக் கொள்ளலாம். அடுத்த ஒரு வருடத்துக்கு இந்த விலை செல்லுபடியாகும்.

அடுத்த ஒரு வருடத்தில், என்றைக்கு நகையை வாங்கினாலும், அன்று சவரன் என்ன விலை விற்றாலும், அவர் பதிவு செய்த தினத்தன்று என்ன விலையோ அதே விலையில் வாங்கிக் கொள்ளலாம். இந்தத் திட்டத்தின் மூலமாக வாடிக்கையாளரும், நாங்களும் பயன்பெறுகிறோம். எவ்வளவு விலை ஏற்றம் இருந்தாலும், அது வாடிக்கையாளரை பாதிக்காத அளவுக்கு இந்தத் திட்டம் பாதுகாக்கிறது. எங்களுக்கும், அடுத்த ஒரு வருடத்துக்குள் இந்த வாடிக்கையாளர் இவ்வளவு நகை வாங்கப் போகிறார் என்பது உறுதிப்படுத்தப்படுகிறது. அதற்கு ஐம்பது சதவிகிதம் முன்பணமும் கிடைத்து விடுகிறது. இருதரப்பினருமே லாபம் அடையும் இந்தத் திட்டத்தை நாங்கள் இப்போது அறிமுகப்படுத்தி இருக்கிறோம்.''

''விலை ஏறினால், ஏற்கெனவே பதிவுசெய்த விலையில் நகைகள் வாங்குவதன் மூலமாக வாடிக்கையாளருக்கு லாபம். ஒருவேளை, தங்கத்தின் விலை குறைந்து போகும் பட்சத்தில், வாடிக்கையாளருக்கு நஷ்டமில்லையா?''

''ஒருவேளை விலை குறைந்தால், அன்றைய விலைக்கும், ஏற்கெனவே செலுத்திய தொகைக்கும் உள்ள வித்தியாசத்தை மட்டும் செலுத்தினால் போதுமானது. அப்போதும் வாடிக்கையாளர்களுக்கு லாபம்தான்!''

சந்திப்பு :

எஸ். சந்திரமௌலி

ஜாதி மல்லிகைப் பூவை எப்படிப் பாதுகாத்தாலும் மறுநாள் காலையில் பழுப்பு நிறமாகி விடும். இதைத் தவிர்க்க, பூவை சிறிதும் தண்ணீர் இல்லாமல் ஒரு செய்தித்தாளில் பொட்டலமாகக் கட்டி ஃப்ரிஜ்ஜில் வைத்து விட்டால் புத்தம் புதிதாகவே இருக்கும்.

- கலைச்செல்வி, சென்னை.



Dr. G. Radhika Reddy
M.A., Ph.D.,
Doctor of Philosophy
in Cosmetology



Angels®

Advanced Clinic (P) Ltd
Hair, Skin & Body Care
Since 1991
Website: www.angelsadvancedclinic.com

UNWANTED & EXCESS HAIR REMOVAL thru ND YAG Laser

(Ex. UpperLip, Chin, Cheeks, Abdomen, Chest, Ears)

எஞ்சல்ஸ் தருகிற **NDYAG Long Pulsed** லேசர் சிகிச்சை **Advanced Technology** மூலம் பெண்களுக்கு மேல் தாடை - கீழ் தாடை - அக்குள் - வயிறு - மார்பகம் போன்ற பகுதிகளிலும் தேவையற்ற ரோமங்களை குறைந்த சிட்டிங்கில் நிரந்தரமாக நீக்கி விடலாம்.



WEIGHT REDUCTION thru Cellulite Therapy & Body Former



சிலருக்கு வயிறு பகுதி சரியாக இருக்கும்.
ஆனால் காலின் தொடை பகுதி
மிக பருமனாக இருக்கும்.
இவர்களுக்கு **Figure Correction**
மூலம் அக்குறையை
நிவர்த்தி செய்துவிடலாம்.

GOOD BYE TO BALD HEAD



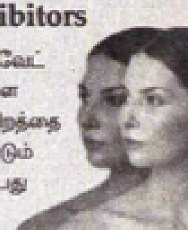
Good Bye to Bald Head within one hour thru

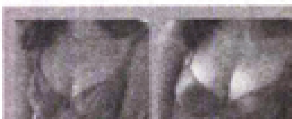
Silicon System

COLOUR IMPROVEMENT

thru Imported Inhibitors

உங்கள் சருமத்தில் ஓவர் ஆக்டிவேட் ஆன மெலனின் பிக்மென்டுகளை லைட்டாக்கலாம். இதன் மூலம் நிறத்தை மேம்படுத்தலாம். இவ்வாறு ஏற்படும் முன்னேற்றம் நிரந்தரமானதென்பது எங்களின் சிறப்பம்சமாகும்.





BREAST DEVELOPMENT thru Muscle Stimulation Therapy



பருக்களை நீக்க
SKIN CARE THERAPY

Chennai: 2B, 3rd Avenue, T-53/99, (Opp. 14 Shops)
Rajeshwari Mansion, Anna Nagar, Chennai - 600 040.
Cell: 98400 46599. Ph: 044-42176679 / 26212547 / 26213468

Coimbatore: RR Complex, V.O.C. Road, 117/B, West Sambandham Rd,
R.S.Puram, Coimbatore. **Ph: 0422 - 5547577, 2547889. Cell: 92444 15899**

● Hyderabad - (040)23222111, 66368999 ● Bangalore - (080)41153995, 41153996, 09845566799

மேலும் விவரங்கள் அறிய ரீத் நிகழ்ச்சியை VIJAY TV - யில் காலை 9.00 முதல் 9.30 மணி வரை காணத்தவறாதீர்கள்.

அடிச்சாங்க பரிசு!

'ஆஹா பரிசு' (ஆகஸ்ட்) போட்டியில்,
குழந்தைகளுக்கான பிரத்யேகப் பொருள்களைத்
தயாரிப்போர் 'பாட்டில் வாஷ்' என்றொரு பொருளை,
அறிமுகம் செய்தால், எண்ணற்ற இளம்தாய்மார்கள்
பயனடைவர் என்ற டிப்ஸை எழுதி, த்ரீ டயர் ஸ்டீமர்
பரிசு பெறுகிறார் விஜயா சுந்தர்ராஜன், திருவள்ளூர்.

அதே டிப்ஸை சிறந்ததாகத் தேர்வு செய்த பல
வாசகியர்களில் குலுக்கல் முறையில் த்ரீ டயர் ஸ்டீமர்
பரிசு பெறுகிறார்

ப. மகாலட்சுமி, சென்னை - 40.

வாழ்த்துக்கள் பல!



ஆஹா பரிசு!

இந்த இதழில்
'ஆஹா 50!' என்ற
தலைப்பில்
இடம்பெற்றுள்ள டிப்ஸ்களைப் படியுங்கள். மிகச் சிறந்த
ஒரே ஒரு குறிப்பைத் தேர்ந்தெடுத்து, எழுதி அனுப்புங்கள்.
உங்கள் தேர்வும், ஆசிரியர் குழுவின் தேர்வும் பொருந்தினால்
குலுக்கல் முறையில் ப்ரீமியர் த்ரீ டயர் ஸ்டீமர் பரிசு!
தேர்ந்தெடுப்பவருக்கு மட்டுமல்ல, அந்தக் குறிப்பை
எழுதியவருக்கும் ஸ்டீமர் பரிசு!
'செப்டெம்பர் - ஆஹா பரிசு!' என்று மறக்காமல்
குறிப்பிட்டு, பக்க எண், வாசகி பெயருடன்
அஞ்சல் அட்டையில் மட்டுமே
எழுதி அனுப்புங்கள்.

கடைசித் தேதி : 15.9.2006


RAMANA'S
NEW
RAMANA'S
சத்து மாவு
தேவி அக்கா
பாஸ்கர் அண்ணா
காரைக்குடி சித்தி
எல்லாரும்
ஆரோக்கியத்துக்கு
மாறிட்டாங்க..!
நீங்க..?
NEW RAMANA'S
சத்து மாவு
ENERGY FLOUR
PROCCLAIM
குடும்பத்தினர் அனைவரும் ஆரோக்கியமாய் வாழவும், துடிப்புடன் செயல்படவும் தேவையான போஷாக்கு நிறைந்த சத்துமாவு, பதினைந்து வகையான தானியங்களின் சரியான கலவையான ரமணாஸ் சத்துமாவு. தினந்தோறும் விரும்பிய வகையில் உண்டு வந்தால் உங்கள் குடும்பத்தின் ஆரோக்கியத்திற்கு குறைவேது.?
For queries - ramanasfoodproduct@yahoo.com, 94433 15689

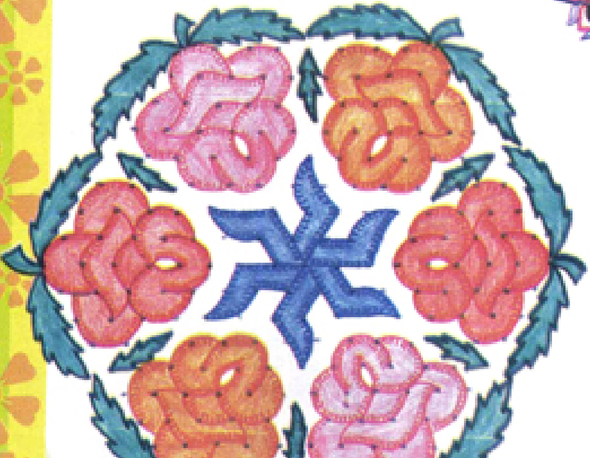
திருவிழா கோலங்கள்!

- எஸ். ரமாமணி,
தாம்பரம்.



15-8 (சந்துப்புள்ளி)

- பி. சாமுண்டீஸ்வரி,
திருவண்ணாமலை மாவட்டம்.



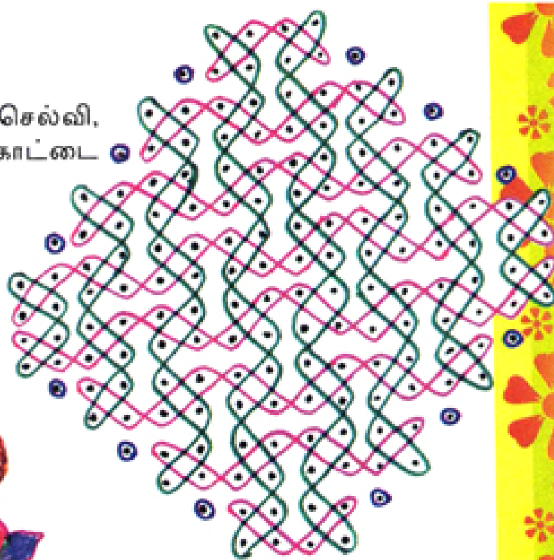
17-9
(சந்துப்புள்ளி)

12 புள்ளி 4 வரிசை
மேலும் கீழும் 4 புள்ளி
விட்டு 4 புள்ளி - 4
வரிசை



பண்டிகை ஸ்பெஷல்

- எஸ். ஜானகி
சுப்ரமணியன்,
திருப்பூர்.



- சி. கலைச்செல்வி,
புதுக்கோட்டை

16-4 (4 வரிசை)
(சந்துப்புள்ளி)

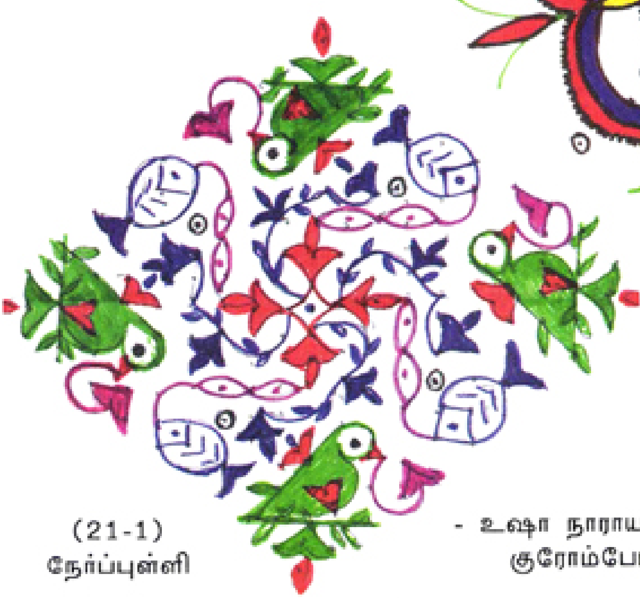
17-9
(சந்துப்புள்ளி)



- துர்கா பாலகிருஷ்ணன்,
மேற்கு மாம்பலம்.



- எம். மஞ்சுளா,
தென்னூர்.



(21-1)
நேர்ப்புள்ளி

- உஷா நாராயணன்,
குரோம்பேட்டை.

அப்பார்ட்மென்டுகளுக்கு உள்ள பாதுகாப்
கொண்ட தனி வீடுகள்
தனி வீடுகளுக்கு உரிய வசதிகளுட
அப்பார்ட்மென்டுகள்



8 பிளாக்குகள் - ஒவ்வொன்றிலும் 32 அப்பார்ட்மென்டுகள் (2-3 பெட்ரூம் ஃப்ளா

ஸ்ரீவத்ஸா ரியல் எஸ்டேட்ஸ் (பி) லிட்.

உங்கள் நம்பிக்கை என்னும் அழுத்தளம். அதுவே எங்கள் கட்டடங்களுக்கு ஆதாரம்!

கோவை: 8/2, மேட்டுப்பாளையம் சாலை, கோயம்புத்தூர் 641 043, இந்தியா.
போன்: 91-422-243 7422 / 244 1481 / 243 2184 / 243 2042
பேக்ஸ்: 91-422-243 0899, E-mail: realestate@sreevatsa.com, Visit us at: www.sreevatsa.com
சென்னை: 7, காமராஜ் பார்க் தெரு, இராயபுரம், சென்னை 600 013, இந்தியா.
போன்: 91-44-2595 3149 / 2596 0270 / 2596 1029-31
பேக்ஸ்: 91-44-2598 5032 / 5211 5032, Email: sreevatsa@sreevatsatube.com

TÜV
ISO 9001
ISO 9001: 2000 Certified



உங்களுக்கே சொந்தமான ஒரு தனி வீடு (வில்லா) அல்லது அப்பார்ட்மென்டில் பெருமளவு வசதிகளுடன் பெருமையுடன் வாழ, இதோ இப்போது மற்றொரு மகத்தான வாய்ப்பை வழங்குகிறது ஸ்ரீவத்ஸா.

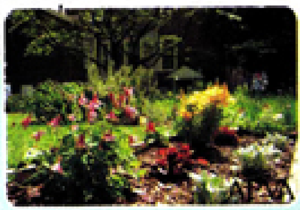
எட்டு ஏக்கர் நிலப்பரப்பில் அமையவிருக்கும் அருமையான இடம். பின்னணியில் நெஞ்சத்தை அள்ளும் நீலகிரி மலைத்தொடர்களில் எழில்மிகு தோற்றம். மேட்டுப்பாளையம் சாலை வழியாக நகரிலிருந்து ஒரு சில நிமிடங்களில் வந்து விடலாம். கோயம்புத்தூர் வடக்கு மேம்பாலத்திலிருந்து (ஃப்ளை ஓவர்) 4 கிலோமீட்டர் தான். துடியலூர் தொலைபேசி இணைப்பகம் மற்றும் ஸ்ரீவத்ஸா என்கிளேவ் ஆகியவற்றையொட்டி இந்த இடம் அமைந்துள்ளது.

தனி வீடுகள் மற்றும் அப்பார்ட்மென்டுகள் - இங்கே வசிப்பவர்கள் எல்லோருமே இயற்கையுடன் ஒன்றுபட்டு அருமையான சூழ்நிலையில் வசதியாக வாழலாம். அப்பார்ட்மென்டுகள் என்றாலே இடத்திற்கு நெருக்கடி தான் என்ற எண்ணம் உங்களுக்கு இருந்தால், இங்கே மிகவும் தாராளமாக உள்ள பொது இடம், மேலும் பல்வேறு வசதிகளும் உங்களை பிரமிக்க வைக்கும்.

ஸ்ரீவத்ஸா ரியல் எஸ்டேட்ஸ் - நல்ல தரத்திலே முழுமையான ஈடுபாடு கொண்டு மிக நல்ல முறையில் செயல்பட்டு நற்பெயர் பெற்றுத் திகழும் நிறுவனம். இதுவரை உருவாக்கிப் படைத்த கட்டடங்களின் பரப்பளவு 10 லட்சம் சதுர அடிக்கும் அதிகம். ஸ்ரீவத்ஸா ரெசிடென்ஸி இங்கே வாழும் நற்பேறு எல்லோருக்கும் கிடைத்து விடாது. எனவே நீங்கள் முந்திக் கொள்ளுங்கள்.



பதிவு தொடங்கிவிட்டது



எத்தனையோ பல வசதிகள்

அழகுற அமைந்த நிலத் தோற்றத்தில் அருமையான பூங்கா ○ விளையாட்டுக்கான பகுதி ○ சமூக நலக் கூடம் ○ டென்னிஸ் களம் ○ கிளப் ஹவுஸ் ○ ஜிம்னேஷியம் ○ தடங்கலே இல்லாமல் தொடர்ச்சியான தண்ணீர் சப்ளை ○ தெரு விளக்குகளுடன் தார் பூசிய சாலைகள் ○ சுற்றுப்புறச் சுவர் ○ 24 மணி நேரம் பாதுகாப்பு ○ மின்சார ஜெனரேட்டர்கள் முதலியவை

ஆர்க்கிடெக்டுகள் **சங்கர் அண்டு அசோசியேட்ஸ்** கோயம்புத்தூர்

90/10 தத்துவம்!

தோழிகளே! நான் மிகவும் ரசித்துப் படித்து நடைமுறைப்படுத்திக் கொண்டிருக்கும் 90/10 தத்துவத்தை உங்களுடன் பகிர்ந்து கொள்ள விரும்புகிறேன். ஸ்டீவன் கவி என்ற புகழ்பெற்ற எழுத்தாளரின் புத்தகத்தில் படித்தது இது. அது என்ன 90/10 தத்துவம் என்கிறீர்களா?

நமது வாழ்க்கையில் 10 சதவிகிதம் நமக்கு என்ன நடக்கிறது என்பதைப் பொறுத்து இருக்கிறது. இது நம் கையில் இல்லை. இதை நம்மால் கட்டுப்படுத்த முடியாது. ஆனால் மீதமுள்ள 90 சதவிகிதம் நம் வாழ்க்கையில் நடக்கும் 10% சம்பவங்களை நாம் எப்படிக் கையாளுகிறோம் என்பதைப் பொறுத்து இருக்கிறது என்கிறார் இந்த எழுத்தாளர்.

ஒரு பரபரப்பு நிறைந்த காலை நேரம். நீங்களும் உங்கள் கணவரும் அலுவலகத்துக்கும் உங்கள் ஐந்து வயது மகள் பள்ளிக்கும் கிளம்பிக் கொண்டிருக்கிறீர்கள். அப்பொழுது உங்கள் மகள் உங்கள் கணவருக்காக வைத்திருந்த காப்பியைத் தவறுதலாக, உங்கள் ஆடை மீது கொட்டி விடுகிறாள்.

இந்தச் சம்பவத்தை நீங்கள் எப்படிக் கையாள்வீர்கள்? நம்மில் பெரும்பான்மையானவர்கள் ருத்ர தாண்டவம் ஆடி விடுவோம். கடுஞ்சொற்களால் அந்தக் குழந்தை வாடி வதங்கி விடும். போதாக்குறைக்கு காப்பியை அஜாக்கிரதையாக வைத்ததற்கு கணவரையும் தாளித்து விடுவோம். நாமும் எரிச்சலடைந்து அவர்களையும் மனம் நோகடித்து அவசர அவசரமாக உடை மாற்றி வந்தால், குழந்தையின் ஸ்கூல் வேன் சென்று விட்டிருக்கும். உடனே, டென்ஷனாவோம். ஆட்டோவுக்கு தண்டம் அழுது, வழி முழுதும் குழந்தையைத் திட்டி கண்ணீரும் கம்பலையுமாகக் குழந்தையைப் பள்ளியில் தாமதமாக விட்டு விட்டு நாமும் அலுவலகத்துக்கு எரிச்சலுடன் சென்றடைவோம். அந்த நாளே மோசமானதாகத் தோன்றும்.

வீட்டுக்கு வந்தால் உங்கள் கணவரும், மகளும் முகத்தைத் தூக்கி வைத்துக் கொண்டிருப்பதைப் பார்த்து மேலும் வேதனை அடைவோம்.

ஏன் இந்த நிலைமை? யாரால் இந்த நிலைமை?

1. உங்கள் காப்பியாலா?
2. உங்கள் மகளாலா?
3. உங்களாலா?

நிச்சயமாக உங்களால் தான்!

ஒரு நிமிடம் யோசித்துப் பாருங்கள். காப்பி கொட்டப்பட்டு விட்டது. இதை இனிமேல் ஒன்றும் செய்ய முடியாது. ஆனால் அதற்குப் பிறகு அதைக் கையாண்டவிதம் நிச்சயம் உங்கள் கையில்தானே இருந்தது? இந்தச் சம்பவத்தைப் பக்குவமாகக் கையாளும் விதத்தைப் பார்ப்போமா? உங்கள் மீது காப்பியை உங்கள் மகள் கொட்டி விட்டாள். உங்களுடைய கோபத்தையும், அடியையும் எதிர்பார்த்து அவளது கண்களில் கண்ணீர் ததும்புகிறது. நீங்களோ சட்டென்று எழுந்த எரிச்சலையும், கோபத்தையும் கட்டுப்படுத்திக் கொண்டு, ''பரவாயில்லைடா செல்லம்... தெரியாம பண்ணிட்ட.... இனிமே கவனமா இருக்கணும் சரியா?'' என்று மென்மையாகச் சொன்னால், குழந்தையின் முகத்தில் மலரும் மகிழ்ச்சிக்கு ஈடுஇணை உண்டா? நீங்களும் நேரத்தை வீணாக்காமல் மாற்றுடை அணிந்து கொண்டு வந்து

படம் : ஸ்ரீஹரி

வாழ்க்கைப் பயிற்சி



பார்த்தால் குழந்தை அழகாக, தானே சாப்பிட்டு விட்டு ஸ்கூல் பஸ்ஸில் ஏறுவதைக் கண்டு மகிழ்ச்சியோடு கையாட்டி விடை தருவீர்கள். நீங்களும் உங்கள் அலுவலகத்துக்கு டென்ஷனில்லாமல் இன்முகத்துடன் சென்று ஒரு மகிழ்ச்சியான நாளை எதிர்கொள்வீர்கள்.

இந்த இரண்டு சம்பவங்களுக்கும்தான் எத்தனை வித்தியாசம்? யாரால் இந்த மாற்றம்? நிச்சயமாக நம்மிடம்தான் ஒவ்வொரு நாளின் மகிழ்ச்சியும் இருக்கிறது.

எனவே, வாழ்க்கையை வசந்தமாக்க இந்த அருமையான 90/10 தத்துவத்தைப் பின்பற்றுவோம்.

- கீதா பாலாஜி, சென்னை - 20.

மாடல் : **ப்ரீதா, அருண் குழந்தைகளுடன்...**

4 பிரமிப்பூட்டும் முந்திகள் | 4 மாட்சிங் பார்டர்கள் | ஒரே புடவையி

முதல் ரிவர்சிபிள் பட்டுப்புடவை

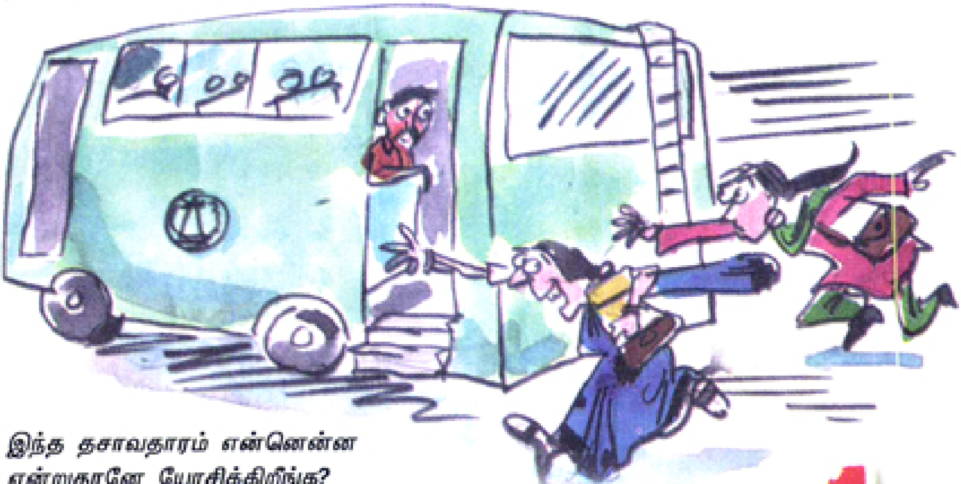
ஆரெம்கேவியின் ஓர் இமாலய சாதனை இது. இதுவரை யாருமே நெய்தேயிராத, புதுமையான, தனித்துவம் வாய்ந்த பட்டுப்புடவை. பட்டு நெசவு வரலாற்றிலேயே இப்படிப்பட்ட கலைநுணுக்கங்கள், தனிக் காப்புரிமை' வாய்ந்த புதுச் செய்முறை (first ever patent) என்றும் பெருமிதம் கொள்ளலாம். பல விசேஷங்களுக்கு பல விதங்களில் அணியக் கூடி இந்த பட்டுப்புடவை, பாரம்பரியம் மிக்க நுணுக்கமான வேலைப்பாடுகளும், புதுமைப் பொலிவும் இணைந்து பட்டு நெசவில் ஆரெம்கேவியின் தனித் திறமையை மீண்டும் நிலை நிறுத்துகிறது ஆரெம்கேவியின் டிசைன் ஸ்டுடியோவிலேயே வடிவமைக்கப்பட்டு உருவாக்கப்பட்ட இந்த பிரமிப்பூட்டும் பட்டுப்புடவைகள் ஆரெம்கேவியின் கைதேர்ந்த நெசவாளர்களால் இதற்காகவே சிறப்பா வடிவமைக்கப்பட்ட தறிகளில் நெய்யப்பட்டவை. நெஞ்சையள்ளும் இந்த ஒரே கிராண்ட் ரிவர்சிபிள் பட்டுப்புடவையில் 4 விதமாய் உலா வாருங்கள். உலகத்தின் பார்வை உங்கள் பக்கம்தான்.




2 பக்கங்களிலும் 2 மாறுபட்ட டிசைன்கள்
வழங்குகிறோம்
கிராண்ட் ரிவர்சிபிள்
பட்டுப்புடவை
RmKV
Wedding Silks
'நம்புங்கள்
இது எல்லாமே... ஒரே புடவையிலே.'
Jyotika
பனகல் பார்க் | சென்னை | Ph 044-281 44445 ■ வடக்கு ரத வீதி | திருநெல்வேலி | Ph 0462-2333105

தசாவதாரம்!

ஆண்டுகள் பலவாக சிட்டி பஸ்ஸில் கல்லூரிக்கோ, அலுவலகத்துக்கோ சென்று வரும் பெண்ணா நீங்க? உங்களுக்கு ஒரு ராயல் சல்யூட்! உங்களை விட திறமைசாலி, பொறுமைசாலி யாரும் இருக்க முடியாதுங்க! அஷ்டாவதானம் செய்து வீட்டு வேலைகளை முடித்து விட்டு பஸ்ஸைப் பிடித்தால் தசாவதாரம் எடுக்கிறீங்களே!



இந்த தசாவதாரம் என்னென்ன என்றுதானே யோசிக்கிறீங்க? இதோ -

தவமணி : ஓடுமீன் ஓட உறுமீன் வரும் வரை வாடியிருக்கும் கொக்கு போல் எத்தனையோ பஸ்கள் வந்து போக உங்களுக்குரிய பஸ் வரும் வரை எவ்வளவு தாமதமானாலும் பொறுமையாய்த் தவமிருப்பீர்களே!

பி.டி. உஷா : ஸ்டாப்பில் காத்திருப்பவர்கள் இருக்குமிடத்தை விட்டு இல்லாத இடம் தேடிப் போய் நிற்கும் பஸ்ஸை ஓடிப் போய்ப் பிடிப்பதால் 'அவள் ஒரு பி.டி. உஷா' என்று பெயர் வாங்கியிருப்பீங்களே!

கைடு : பஸ்ஸுக்குக் காத்திருக்கும் நேரத்திலும், பஸ்ஸின் உள்ளே இருக்கும் போதும், எங்கே போக எந்த பஸ், அது எப்போ வரும், எங்கே நிற்கும், எங்கே இறங்கணும் என்ற கேள்விகள் ஆயிரத்துக்கும் அயராமல் பதிலளித்து ஃப்ரீ சர்வீஸ் பண்ணும் கைடு!

இடிதாங்கி : தெரிந்தோ தெரியாமலோ, கூட்டம் இருக்கிறதோ இல்லையோ 'இடிப்பது என் உரிமை' என்று இடித்துக் கொண்டு போகிறவர்களுக்கு எதிர்ப்புத் தெரிவிக்காத இடிதாங்கியாக நின்றாக வேண்டியிருக்கிறதே.

ஒரு காமெடி கற்பனை

சுமைதாங்கி : அத்திபூத்தாற்போல் உட்கார இடம் கிடைத்து உட்கார்ந்து விட்டால் போச்சு. உங்களிடம் ஒரு வார்த்தை கூடக் கேட்காமல் தங்கள் பையென்ன, புத்தகங்கள் என்ன, டிபன் டப்பா என்ன என்று இன்ன பிறவற்றையும் மடி மேல் கிடத்தி விடுவார்கள். இதைச் சுமக்க வேண்டிய பொறுப்பு எழுதாத ஒப்பந்தம். சுமைதாங்கியிடம் யாராவது தாங்க்ஸ் என்று சொல்வாங்களோ?

உங்கள் மீது சாய்ந்து உட்காருவது தான் வசதி என்று சில பெண்களும், சிறுமிகளும் நினைக்கும்போது நீங்கள்



அதெல்லாம் நீங்க எதிர்பார்ப்பதில்லையே!

நடனராணி : வருகிறவர் போகிறவர்க்கு நெளிந்து வளைந்து வழிவிட்டு, கம்பியைப் பிடிக்கக் கையைத் தூக்கி, பக்கவாட்டிலும் கம்பியைப் பிடித்து, பஸ்ஸின் குலுக்கல்களுக்குத் தாளம் தவறாமல் ஆடி குருவே இல்லாமல் நடனம் பயின்று அரங்கேற்றுபவர்கள் உங்களை விட யாரும் இருக்க முடியாது.

தாயுமானவர் : நின்று கொண்டிருப்பவர்களின் கைக்குழந்தை, பக்கத்தில் நிற்கும் ஒரு வாண்டு, என்று ஏதாவது ஒன்றைப் பல சமயங்களில் மடி மீது வைத்துக் கொள்ளும் பாக்கியம் ஏற்பட்டு உங்களைத் தற்காலிக செவிலித்தாயாக்கி விடுவதுண்டு.

குஷன் : சீட்டில் உட்காருவதை விட ஒரு இலவச குஷன்!

சித்தாளு : சென்னை பஸ் கண்டக்டர்கள் இருக்குமிடத்தை விட்டு அசையாமல் இருக்கையில் அமர்ந்து விடுவார்கள். உங்களுக்குத்தான் முன்னாலிருப்பவர்களின் காசை வாங்கி பாஸ் பண்ணி, டிக்கெட்டை வாங்கி பாஸ் பண்ணி கையசந்து போகும். (எக்ஸாமில் பாஸ் பண்ணுகிறோமோ இல்லையோ இங்கே பாஸ் பண்ணுவது உறுதி) மண் தட்டு, கல் தட்டு பாஸ் பண்ணி கூலி வாங்கும் சித்தாளு மாதிரி காசும் டிக்கெட்டும் பாஸ் பண்ணுகிற கூலியில்லாத சித் தாளுதான் போங்கள் உங்கள் பிழைப்பு!

- ராஜேஸ்வரி கிட்டு,
மதுரை - 14.

சரண்யா பொன்வண்ணன்

தவமாய்த் தவமிருந்து...

பெண்மைத்

பூப்போட்ட பாவாடையைத் தூக்கிப் பிடிச்சக்கிட்டே, பட்டாம் பூச்சியை விரட்டிக்கிட்டு ஓடியிருப் பீங்க.

சின்ன டவலை, புடைவையைப் போலச் சுற்றிக்கிட்டு, ஸ்கேலும் சாக்பீஸுமா டீச்சர் விளையாட்டு...

பொம்மையைக் குளிப்பாட்டி, பவுடர் பூசி, ரிப்பன் கட்டி, சாப்பிட வைச்சு... அம்மா விளையாட்டை நிச்சயம் ஆடியிருப்பீங்க...!

சில்லி வீசியெறிஞ்சு, 'ரைட்டா... ரைட்டா...?"

"கலர்.. கலர்.. வாட் கலர்?"'னு கூச்சல் போட்டுக்கிட்டே 'கலகல'ன்னு ஓடியிருப்பீங்க.

நிச்சயம்... உங்களோட சிறுமிப் பருவம் இப்படியெல்லாம்தான் கழிஞ்சுருக்கும். ஆனா, நான் இதை யெல்லாம் விளையாடியதேயில்லை.

கொய்யாமரத்து மேலே 'சரசர'னு ஏறி உச்சிக் கிளைக்குப் போய் 'தொபீல்'னு மணல்ல குதிக்கறது; என் அண்ணனுங்க பட்டம் விடுறதுக்கு, கண்ணாடித் தூள், முட்டை எல்லாம் சேர்த்து அரைச்சு 'மாஞ்சா' செஞ்சு கொடுக்கறது - இப்படி பசங்கத்தன மான விளையாட்டுதான் நம்பளது.

அதுக்குக் காரணம் நான் என்னு டைய அண்ணன்களுடன் வளர்ந்தது தான்!

'ஒரு பெண்ணுக்கும் ஆணுக்கும் வளர்ப்பு முறையில வித்தியாசம் இருக்கு. ஆனால் குழந்தைப் பருவத்து எல்லாவித விளையாட்டினுடைய மகிழ்ச்சியும் பெண் குழந்தைக்கும் தெரியணும்'னு அம்மா சரோஜினிராஜ் நினைப்பாங்க!

'பெண், பெண்ணாகத்தான் இருக்க ணும்; அடக்கமாயிருக்கணும். ஆனால் அவள் எப்போதும் எல்லோருக்கும் அடங்கியிருக்கணும்னு அவசிய மில்லை'ம்பாங்க. என்னோட ஜாலியான வளர்ப்புக்கு அம்மாவும் ஒரு காரணம். நிறைய வீடுகள்ல ஆண் குழந்தைகளை ஒருமாதிரியும், பெண் குழந்தைகளை ஒரு மாதிரியும் வளர்ப்பாங்க. ஆனா எங்க வீட்டுல அந்தப் பாரபட்சமெல்லாம் கிடையாது.

சில வீடுகள்ல, நல்ல உணவை, பதார்த் தங்களை ஆண் குழந்தைகளுக்குத் தரு வார்கள். மிஞ்சு தோசை, மிஞ்சு சாம்பார், பழைய சாதம் எல்லாவற்றையும் அம்மாக் கள் வழித்துப் போட்டுக் கொண்டு, தானும் சாப்பிட்டு, பெண் குழந்தைகளுக் கும் கட்டாயப்படுத்திச் சாப்பிட வைப் பார்கள். ஆனால் எங்க வீட்டுல, எனக்குத்தான் தனி மரி யாதை!

''இந்த ஸ்வீட் ஷீலாக்கு"ன்னு எடுத்து வெச்சு ஊட்டு வாங்க. (ஷீலா, அதான் என்னோட ஒரிஜி னல் பெயர்) நல்ல உணவைத் தேர்ந் தெடுத்துத் தரும் அம்மா, அதே உணவை நான் செய்யவும் கற்றுக் கொள்ள வேண்



தொடர் ஆரம்பம்...

டும் என்பதில் உறுதியா இருப்பாங்க. (பத்தாம் கிளாஸ் படிச்சு முடிக்கும்போது, எனக்கு எல்லா சமையல் வேலையும் அத்துப்படியா இருந்ததன் ரகசியம் புரிஞ் சுதா...?) அதே சமயம், என் அண்ணன்கள் சமைக்கக் கத்துக்கணும்னு எதிர் பார்க்க மாட்டாங்க.

பொண்ணுங்க மனசளவுல தைரியமானவங்க. பலமானவங்க. அவங்க உடம்புரீதியாகவும்,

ஆஹா 50!



பாலிதீன் பைகளில் காய்கறிகளை அடைத்து ஃப்ரிஜ்ஜில் வைத்தாலும், பாகற்காய், கோவைக்காய் போன்றவை இரண்டொரு நாளில் பழுக்க ஆரம்பித்து விடும். அதைவிட, பாகற்காய், கோவைக் காயை, நீரில் நன்றாகக் கழுவி விட்டு, வேண்டிய அளவில் நறுக்கி கன்டெயினர் டப்பாக்களில் அடைத்து ஃபிரிஜ்ஜில் வைத்து விட்டால் ஐந்தாறு நாட்களானா லும் அப்படியே இருக்கும்.

- ஆர். தேவி, சென்னை.

ஆரோக்கியமா இருக்கணும்னு அம்மா நினைச்சதாலதான் வலுவுள்ளவளா இருந் தேன், இருக்கேன். அதனாலத்தான் என்னால டான்ஸ், ஸ்போர்ட்ஸ்”ன்னு சுறுசுறுப்பா இருக்க முடிஞ்சுது. தாங்க்ஸ் அம்மா!

“குடும்பத்தையும் கவனிச்சுக்கிட்டு, வெளியேயும் கலக்கறீங்களே... உங்களோட ரோல் மாடல் யாரு?”ன்னு என்னை நிறையப் பேர் கேட்கிறதுண்டு.

“எங்கம்மாதாங்க”ன்னு பளிச்சுன்னு சொல்லிடுவேன்.

நான் எங்கம்மா செல்லம்! கருப்பட்டி வெல்லம்!!



அம்மா நல்லா சமைப்பாங்க. நிறைய படிப்பாங்க. அழகா இருப்பாங்க. பசங்களைக் கவனமா வளர்ப்பாங்க.

நாங்க ஸ்கூல் முடிஞ்சு வீட் டுக்கு வந்தா, சூடா சுண்டல், கொழுக்கட்டை, தேங்காய் போட்ட ‘பன்’ இப்படி... தானே தயாரிச்சுத் தருவாங்களே தவிர, கடையில சிப்ஸ், பிஸ்கெட்னு வாங்கி வைக்க மாட்டாங்க.

நிறைய வீடுகள்ல பார்த்திருக் கேன். பொண்ணுங்க, பரட்டைத் தலையும் அழுக்குப் புடைவை யுமா காலையிலேயிருந்து சாயங்காலம் வரை அழுது வடிவாங்க.

“எல்லா வேலையும் முடிச் சுட்டு குளிக்கறேன்”பாங்க!

ஒண்ணு தெரிஞ்சுக்குங்க... பொம்பளைக்கு வேலைங்கிறது எப்பவும் ஓயாது.

காலையில எழுந்ததும் எங் கம்மா செய்யற முதல் வேலை

• பெற்றோருடன்...

ஒரே ஒரு அழகான குழந்தை!



* குழந்தையைத் தூக்கி வைத்துக்கொண்டால் கை நோகிறது. இறக்கி விட்டால் மனம் நோகிறது.

* வாழ்க்கையின் உண்மையான தத்துவம் குழந்தைதான். கடந்த காலத்தையும், எதிர் காலத்தையும் இணைப்பவர்கள் குழந்தைகள் தான்.

* குழந்தைகளுக்குக் கவலையே இல்லை என்கிறோம். குழந்தைகள் ஏன் கவலைப்பட வேண்டும்? அவர்கள் நாளுக்கு ஒரு குற்றமா புரிகிறார்கள் நம்மைப் போல...?

* குழந்தைகளுக்குத் தேவையானவர்கள் குறைகாண்பவர்கள் அல்லர்; செய்து காட்டு பவர்கள்.

* குழந்தையைத் திட்டுவதற்கு முன்பாக அந்தக் குற்றத்திற்கு வேறு யாருமே காரணமில்லை என்பதை உறுதி செய்துகொள்ளுங்கள்.

* இந்த உலகத்தில் ஒரேயொரு அழகான குழந்தை மட்டுமே இருக்கிறது. அது ஒவ்வொரு தாயிடமும் இருக்கிறது.

- ஆர். பிரசன்னா, கரூர்.

* அம்மாவுடன்...



என்ன தெரியுமா? குளிக்கறதுதான்! தானே கஞ்சி போட்டு, கட்டில் அடியில வைச்சு, 'ப்ரெஸ்' பண்ணுன காட்டன் புடைவையை, நேர்த்தியாக் கட்டிப்பாங்க. இத்தனைக்கும் தீவிரமான ஆஸ்துமா நோயாளி அவங்க. எங்க அம்மாவோட அதே ஒழுக்கமும் சுத்தமும் அப்படியே எனக்கும் ஒட்டிக்கிச்சு.

குளிச்சு முடிச்சு, சிம்பிளா ஒரு புடைவையைக் கட்டிக்குவேன். நைட்டியோட வீட்டு வாசலுக்குக் கூட வர மாட்டேன். நம்ப வீட்டு வேலையாள் முன்னால் கூட அப்படி ஒரு தோற்றம் தர எனக்குப் பிடிக்காது.

இரவு எட்டரை மணிக்குக் கூட ப்ரெஸன்டபிளா இருப்பேன். ஏன்னா, ஏதாவது விழா அழைப்பிதழோ, கல்யாணப் பத்திரிகையோ தர எந்த நேரத்துலயும் யாராவது வர்றதுண்டு. அந்த மாதிரி சமயங்கள்ல போட்டிருக்கிற நைட்டி மேலேயே ஒரு டவலைப் போர்த்திக்கிட்டு வர்ற வேலையெல்லாம் செய்யவே மாட்டேன்.

எப்பவும் பளிச்சுன்னு இருக்கணும்னு நான் சொன்னா, அதுக்காக பெரிய ஜிமிக்கி, கைநிறைய டிஸ்கோ வளையல், ரோஸ் கலர்ல மேக்கப்போடதான் இருக்கணும்ங்கிறதுல்ல.

மூஞ்சியில எண்ணெய் வடியாம, நீட்டா முகம் அலம்பி, பொட்டு வைச்சுக்கிட்டாலே ரொம்ப அழகா இருக்கும்.

சும்மா ஒரு சின்ன டெஸ்ட் பண்ணிப் பாருங்க. காலையிலே ஒரு பத்து நிமிஷம் சீக்கிரம் எழுந்துடுங்க. குளிச்சு முடிச்சு, சுத்தமான ஒரு புடைவையைக் கட்டுங்க. 'பளிச்'னு ஒரு பொட்டு வையுங்க. இரவே அரை முழம் பூவை வாங்கி ஃப்ரிஜ்ஜுல வைச்சு, காலையில தலைவாரி வைச்சுக்கிட்டு மற்ற வேலைகளைப் பாருங்க.

''ஹாய் அம்மா.. யு லுக் ஸோ ஃப்ரெஷ்!''னு உங்க பொண்ணு தோளைக் கட்டிக்குவா...

''மவராசி... உன் கையாலத் தொட்டுக் குடு... கீரை எல்லாம் வித்துடும்''னு கீரைக்காரி சொல்வா.

உங்க முகத்தைக் கூட பார்த்துப் பேசாமல் பரபரப்பாக இயங்கும் வீட்டுக்காரர் கூட ஒரு நிமிஷம் திகைக்கப் போய், ''என்ன... ஏதாவது விசேஷமா...? குளிச்சுட்டு பளிச்சுன்னு இருக்க?''னு கேட்கக் கூட வாய்ப்பிருக்கு... அதெல்லாம் விடுங்க...

உங்களுக்கே கூட நாள் முழுக்க தன்னம்பிக்கையும் உற்சாகமும் எப்படி குற்றாலச்சாரல் மாதிரி ஊற்றெடுக்கும்னு பாருங்க... ஜஸ்ட் ட்ரை!

(தொடரும்)

(அட்டையில் மகள்கள் ப்ரியதர்ஷிணி, சாந்தினியுடன்)

அட்டை, படங்கள் : ஸ்ரீஹரி


அருமையான சமையலின்
அஸ்திவாரம்
ISO 9001:2000
CERTIFIED COMPANY
சௌபாக்யா
Sakthi
maa
Shree
110 Volts & 60 Hz
available for
USA & CANADA
AdMark
SOWBAGHYA®
T. Nagar, Chennai -17. Ph: 28343547, 28342908. Fax: 42023926.
Erode: Ph: 0424-2260245. Bangalore: Ph: 080 - 25320627.
www.sowbaghya.com E-mail: grind@sowbaghya.com
DISTRIBUTORs: TRICHY : GLADS HOME APPLIANCES [P] LTD. PH: 2702733, 2702844. TANJORE : PH 2702733,2702844. TIRUNELVELY : P.C.FURNITURE LAND, PH 2345806. NAGERKOIL : PH 2345806. TUTICORIN: SATHYAAGENCY PH:234985 NORTH ARCOT : SRI UNNAMALAI MARKETING PH-0416--2263889, 4200709 CUDDALLORE&VILLUPUAM :JJK AGENCY,Ph:9842379131,9894138904. MADURAI: ABHINAV ENTERPRISES. PH: 0452 - 2528215. ERODE:THAAI ENTERPRISES, .Ph. 2256666.
Also Available at- DUBAI - CANADA - SINGAPORE - SRILANKA

சொல்ல விரும்புகிறோம்!

✤ 'சீரியலின் சீரான பலன்கள்' சிரித்து மகிழ மட்டுமல்ல, சிந்தித்துத் தெளியவும் உதவியது.
ஸ்ரீரங்கம், எஸ். கௌரிலக்ஷ்மி.

✤ பெண்களுக்குப் பெண்களே தந்த





கிராமம்... நகரம்... கண்ணியம்!

டிப்ஸ் ஒவ்வொன்றும் பொக்கிஷம்...
கச்சனம், ஆர். ராதா.

✤ 'ஒரு வார்த்தை'யில் முதல் பாராவில் கிராமத்துக்கு அழைத்துச் சென்று விட்டீர்கள். அடுத்தடுத்த பாராக்களில் ந(ர)கரத்துக்கு அழைத்துச் சென்றீர்கள். கடைசி பாராவில் கண்ணியத்தைக் கற்றுக் கொடுத்தீர்கள். ஒரு வார்த்தை... ஓங்கிய வார்த்தை!
பாளையங்கோட்டை, பி. ஜானகி.

✤ 'ஆபரேஷன் பட்டர்' படித்துவிட்டு ஆனந்தமாகச் சிரித்தேன். வெண்ணெய் தின்னும் கண்ணன் ஓவியம் கொள்ளை அழகு!
கரூர், ஆர். ராஜலட்சுமி.

✤ லதா எழுதிய 'கூடு' சிறுகதை படித்தேன். ஆரம்பத்தில் கோமதி மேல் கோபம் வந்தது. முடிவில் கண்களில் கண்ணீர் முட்டி மோதியது. அடக்கிக் கொண்டேன். காரணம் நான் ரயிலில் பயணம் செய்து கொண்டிருந்தேன். ஐந்தறிவு உயிரினங்களைப் பார்த்து நாம் கற்க வேண்டியவை இன்னும் எவ்வளவோ இருக்கின்றன!
வண்டலூர், எம். சசிகலா.

✤ என் பேத்திக்கு ஸ்கூட்டி வாங்கும் சமயம் பார்த்து இப்படி ஒரு டூ வீலர் பாதுகாப்பு 64 இலவச இணைப்பு வழங்கியதற்கு மிக மிக நன்றி!
பெங்களூர்,
ரமணி பாலசாமி.

✤ 'கூட்டாஞ்சோறி'ன் மணம், சிறு வயது நினைவுகளை நுகரச் செய்து விட்டது. 'சிபி'க்குப் பாராட்டு!
சென்னை - 91,
புஷ்பா ராகவன்.

✤ மங்கையர் மலர் இதழின் வடிவமைப்பும் சாரமும் இதழுக்கு இதழ் நேர்த்தியாகவும், சுவையாகவும் இருக்கின்றன. பாராட்டு.
சென்னை - 41, ரேவதி பாலு.

✤ 'கடவுள் ஒரு கதவை மூடினால் இன்னொன்றைத் திறந்து விடுவார்' என்பது உண்மை. விதியை வென்ற வினிதாவின் வண்ண ஓவியங்கள் அவருடைய தன்னம்பிக்கையையும், கலையுணர்வையும் பறைசாற்றுகின்றன.
சீர்காழி, ஆர். கவிதா.

✤ ஆர்.கே. பொன்னி எழுதிய 'முகம்' கவிதை மனம் கசிய வைத்தது.
சென்னை - 41, சியாமளா சீதாராமன்.



ஜெயம் தரும் ஜெயதுர்கா!

கலியுகத்தில் துர்கா தேவியே பிரதான தெய்வம். அம்பிகையின் பாதத்தைப் பற்றிக் கொண்டவர்களின் துயர் தொலைந்து போகும்.

துர்கே ஸ்ம்ருதா ஹரஸிபீதி - மசேஷ ஜந்தோ : அதாவது துர்க்கையை நினைத்த மாத்திரத்திலேயே துக்கமில்லாமல் போகும் என்று தேவி மகாத்மியத்தில் கூறப்பட்டுள்ளது.

சக்தியின் வெளிப்பாடு நம் ஒவ்வொருவரின் வாழ்க்கையிலும் விளங்கும். காலை எழுந்தது முதல் இரவு படுக்கப் போகும் வரையிலும், பிறந்தது முதல் கடைசி வரையிலும் ஜீவசக்தியால் தான் வாழ்க்கை எனும் வண்டி ஓடிக் கொண்டே இருக்கிறது.

பூமியின் தாரண சக்தியும், வாயுவின் அருளால் கிடைக்கும் பிராண சக்தியும், தூய்மையான நீரின் மூலமாக நாம் பெறுகிற உயிர் சக்தியும் நெருப்பின் மூலமாக நாம் பெறுகிற பலவித பயன்பாட்டு சக்தி



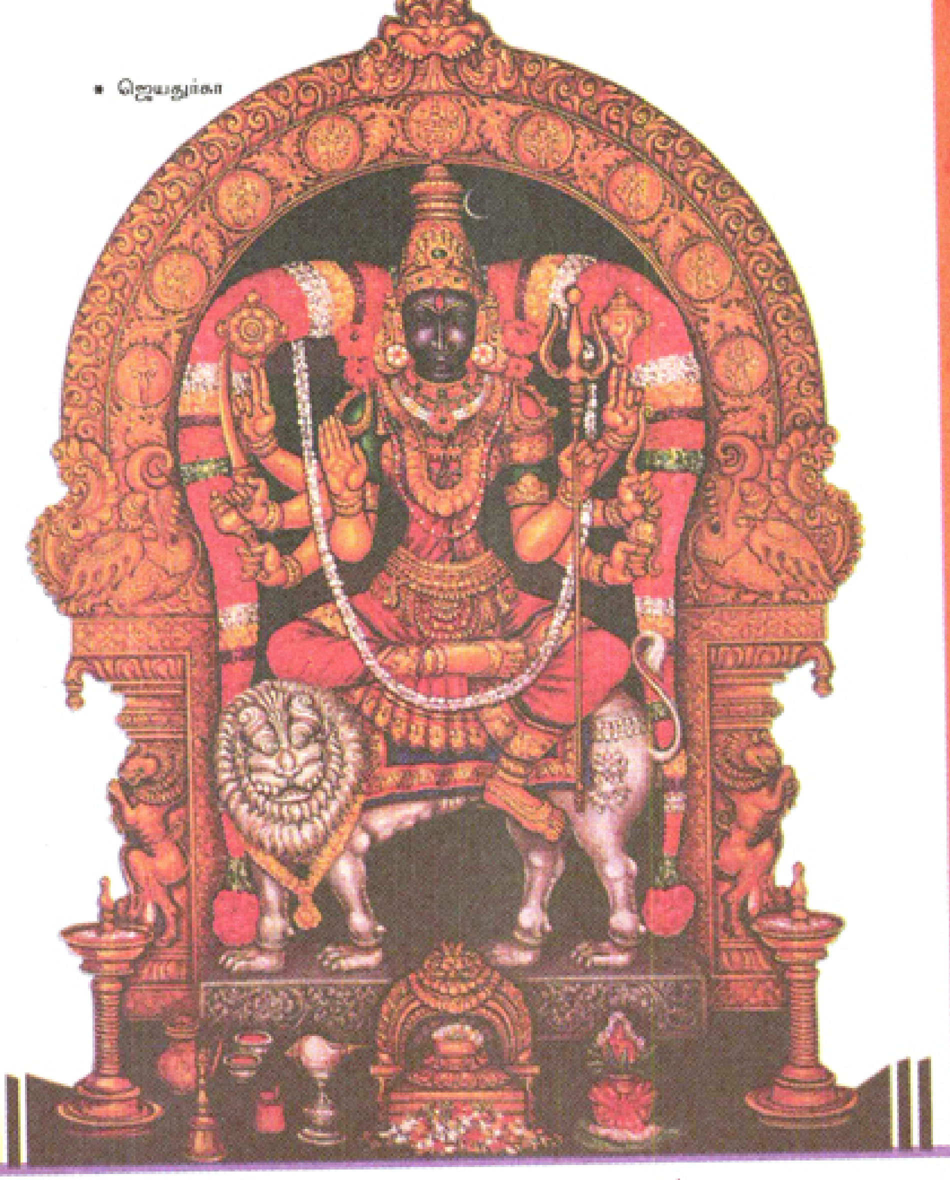
யும்- நமக்குத் தெரியும். இப்படிக் கிடைக்கும் பல்வேறுவிதமான சக்திகளுக்கும் மூலசக்தி அந்த துர்காம்பிகை. அவளே துர்கா! அவளே ஜெயதுர்கா!

துக்கம் போனால் மட்டும் வாழ்வு மகிழ்ச்சியாக மாறிவிடுமா? வாழ்வில் வெற்றியும் வேண்டுமல்லவா? எடுத்த காரியம் எல்லாம் ஜெயமாக வேண்டும் அல்லவா?

மகளின் திருமணமாகட்டும், மகனின் வேலையாகட்டும், கணவரின் உடல்நிலையாகட்டும் - எல்லாமே நன்மையாக நமக்கு ஜெயமாக வேண்டும். வேண்டுதலை நிறைவேற்றிக் கொடுப்பவள்தான் அந்த ஜெயதுர்கா!

நவராத்திரியின் முக்கிய தெய்வமே அவள்தானே!

• ஜெயதுர்கா



உபாசனா மார்க்கத்தில் உள்ளவர்கள் நவராத்திரியின் ஒன்பது நாளும், குழந்தை களுக்கு அம்பாளின் அலங்காரம் செய்து வழிபடுவர்.

முதல் நாள் இரண்டு வயதுக் குழந் தையை அலங்கரித்து குமாரி என்று பெயர் சூட்டி பூஜை செய்வார்கள். இரண்டாம் நாள் மூன்று வயதுக் குழந் தையை த்ரிமூர்த்தி என்றும், மூன்றாம் நாள் நான்கு வயதுக் குழந்தையை கல் யாணி என்றும் நான்காம் நாள் ஐந்து வயதுக் குழந்தையை ரோகிணீ என்றும், ஐந்தாம் நாள் ஆறு வயதுச் சிறுமியை காளிகா என்றும், ஆறாம் நாள் ஏழு வயதுச் சிறுமியை சண்டிகா என்றும், ஏழாம் நாள் எட்டு வயதுச் சிறுமியை சாம்பவி என்றும், எட்டாம் நாள் ஒன்பது வயதுச் சிறுமியை துர்கா என்றும், ஒன்பதாம் நாள் பத்து வயதுச் சிறுமியை சுபத்ரா என்றும் பூஜிப்பது வழக்கம்.

துர்கையின் தோற்றத்தை பல விதமாகப் போற்றுவதுண்டு. வன்னி துர்கா, வனதுர்கா, ஸ்தூல துர்கா,

பஞ்சாமிர்தம்!



பொன்னம்மாள் - கொள்ளுப் பாட்டி
அழகம்மாள் - பாட்டி
சாந்தி பாலசந்திரன் - மகள்
அனிதா பாலசுப்பிரமணியன் - பேத்தி
சச்சித் - கொள்ளுப் பேரன்

சூலினி துர்கா, பிரம்ம துர்கா, மஹாதுர்கா, ஜெயதுர்கா என்று போற்றுகிறோம். வழிபட்டு மகிழ்கிறோம்.

கலியுகத்தின் கண்கண்ட தெய்வம் ஜெயதுர்கா. அவள் ஜெயம் தருவாள். இகபரலாபம் தருவாள். அவள் சிம்ம வாகனத்தில் கம்பீரமாக அமர்ந்திருக்கிறாள். 'தும்' என்ற பீஜத்தோடு கூடிய மந்திரத்தால் போற்றப்படுகிறாள். தன்னை நாடி வரும் அடியவர்களை ரக்ஷிப்பதற்காகவே ஜெயதுர்கா என்ற கோலம் கொண்டுள்ளதால் அம்பிகையான அந்த அம்மாவை 'துர்கே துர்கே ரக்ஷிணி ரக்ஷிணி' என்று வேண்டிப் போற்றுகிறோம்.

சென்னையிலிருந்து காஞ்சிபுரம் செல்லும் வழியில் படப்பை நகரில் உபாசனா குலபதி ஸ்ரீ துர்கை சித்தர் ஸ்வாமிகளால் அமைக்கப்பட்டுள்ள ஜெய துர்கா பீடத்தில் எட்டு கைகளுடன் சிம்ம வாகனத்தில் ஜெயதுர்கா காட்சித் தருகிறாள்.

மாறாத எழில் புன்னகையையும் அருள் கரக்கும் கோலத்தையும் காணக் கண் கோடி வேண்டும். இங்கே அம்மனுக்கு எலுமிச்சை மாலை சார்த்தி, 'மங்கள ரூபிணி மதியனி சூலிணி' என்று மன முருகப் பாடினாலே தீராத வினைகள் தீருகின்றன. பக்தியுடன் வழிபடுபவர்களுக்கு 12 கைகளால் வாரி வழங்கும் வள்ளல் ஆகிறாள் ஜெயதுர்கா.

இந்த நவராத்திரியில் நாமும் ஜெயதுர்காவை வழிபடுவோம். வாழ்வில் ஜெயம் பெறுவோம்! **- அஸ்வமித்ரா**



உளுத்தம் பருப்புடன் இரண்டு டீஸ்பூன் துவரம் பருப்பு சேர்த்தால், வடை மொறுமொறுப்பாக இருக்கும். எண்ணெயும் குடிக்காது.
- ஆர். பார்வதி, அம்பத்தூர்.





மருத்துவம்

நீங்க 30+ பெண்ணா?

நாற்பது வயது காயத்ரி டீச்சர் ரொம்பவே அப்செட் ஆகக் காணப்பட்டார். காரணம், காலாண்டு லீவுக்குப் பிறகு, ஸ்கூல் துவங்கும் நாள் நெருங்கி விட்டது. பள்ளி ஆரம்பித்தால் டீச்சர் ஏன் கவலைப்படணும்?

காயத்ரி டீச்சருக்கு ஒரு பிரச்னை இருந்தது. மாணவர்களை உரக்கக் கத்திக் கூப்பிட்டாலோ, இருமினாலோ, ஏன் வாய்



விட்டுச் சிரித்தால் கூட சிறுநீர் சிந்தி விடும். உள்ளாடைகள் ஈரமாவதால் ஒருவித அருவை வேறு! இந்தப் பிரச்னை சமீப காலமாக மிகவும் அதிகரிக்கவே, கைனகாலஜிஸ்டை அணுகினார்.

"இது வயசாறதனால வர்ற பிரச்னை. இதுக்கு ஒண்ணுமே செய்ய முடியாது. தண்ணி அதிகமா குடிக்காதீங்க. மூச்சை இழுத்து உள் அடக்குங்க" என்று ஆலோசனை கூறினார். ஆனால் இரண்டும் பலனளிக்கவில்லை.

இன்னொரு கேஸ்! பெயர் ஆர்த்தி; வயசு 33. சாஃப்ட்வேர் கம்பெனியில் வேலை. இரண்டாவது குழந்தை பிறந்த பிறகு உடம்பு ஏறிவிட்டதால், எடையைக் குறைப்பதற்காக, 'ஜிம்'மில் சேர்ந்தார். அங்கே ட்ரெட்மில்லில் ஓட ஆரம்பித்தவருக்கு ஓர் அதிர்ச்சி காத்திருந்தது.

ஜாகிங் செய்யும்போது, சிறுநீர் சிந்தியது. நொந்து போன ஆர்த்தி டாக்டரை அணுகி னார். "ஜிம்முக்கெல்லாம் போகாதீங்க. டயட்ல குறைங்க" என்று சொல்லி விட்டார்.

'காயத்ரி டீச்சர், ஆர்த்தி போன்றவர்களுக்கு, என்னதான் பிரச்னை?' என்று யூரோ கைனகாலஜிஸ்ட் டாக்டர் கார்த்திக் குணசேகரனைக் கேட்டோம்...

"பெண்களுக்கு ஏற்படும் இந்த விநோதப் பிரச்னையின் பெயர் Stress Urinary incontinence. இது பெரும்பாலும் 30 + பெண்களுக்குத்தான் வரும். இதற்கு, அதிகமான எடை தூக்குதல், உடல் பருமன், ஆஸ்துமா, நரம்புத் தளர்ச்சி, மெனோபாஸ் கோளாறு, புகை பிடித்தல் போன்ற காரணங்கள் இருந்தாலும், மிகவும் முக்கியமானது என்ன தெரியுமா? சுகப்பிரசவம்தான்!



சுகப்பிரசவமான நூற்றில் நாற்பது பெண்களுக்கு இப்பிரச்னை வரக்கூடும். பிரசவத்தின் போது, குழந்தையின் தலை, சிறுநீர்ப்பை, சிறுநீர்க் குழாய் மற்றும் அதைத் தாங்கிப் பிடித்துள்ள தசைகளையும் நரம்புகளையும் அழுத்தும். அதனால் சிறுநீர்க்குழாய் பழுதடையும். அதன் விளைவாக, ஒருசில பெண்களுக்குப் பிரசவித்த உடனேயும், மேலும் சிலருக்கு நாள்படவும், சிறுநீர்க் குழாய் நரம்பு மற்றும் தசைத் தளர்ச்சி ஏற்பட்டு, இந்தக் கோளாறு உண்டாகிறது.

உடம்புக்குள் அழுத்தம் அதிகமாகும் போது, அதாவது, சிரிக்கும்போதோ, தும்மும்போதோ, இருமும்போதோ அல்லது எடை தூக்கும்போதோ அந்த அழுத்தத்துக்கு சிறுநீர்க்குழாய் ஈடுகொடுக்க முடியாமல், சிறுநீர் சிந்தி விடுகிறது.

"ஸ்ட்ரெஸ் யூரினரி இன்கான்டினென்ஸ் உள்ள பெண்கள், உடனே தகுந்த யூரோகைனகாலஜிஸ்டை நாடி ஆலோசனை பெற வேண்டும்.

இத்தகைய பிரச்னையுடன் வரும் பெண்களுக்கு, முதலில் சிறுநீரில் கிருமி உள்ளதா, சிறுநீர்ப் பை, கர்ப்பப்பைகளில் பிரச்னை உள்ளதா என அடிப்படைச் சோதனைகள் செய்ய வேண்டும். அடுத்த கட்டமாக, சிஸ்டோஸ்கோபி மூலம் சிறுநீர்க் குழாய், சிறுநீர்ப்பை ஆகியவற்றைச் சோதிப்போம். அடுத்து வருவது 'மல்டி சேனல் யூரோடைனமிக்' என்கிற சிறப்புப் பரிசோதனை.

• டாக்டர் கார்த்திக்



இதில், சிறுநீர்க் குழாயில், சிறுநீர்ப் பையில் மெல்லியக் குழாய் ஒன்று பொருத்தப்பட்டு, கணினியுடன் இணைக்கப்படும். உள்ளே தண்ணீர் செலுத்தப்படும். அப்போது சிறுநீர்ப் பையில் ஏற்படும் மாற்றம், சிறுநீர்க் குழாய், பையில் உண்டாகும் அழுத்தம் என எல்லாவற்றையும் கண்டறிந்து தக்க சிகிச்சை அளிக்கலாம்.

மேற்கண்ட பரிசோதனைகளின் மூலம் சிறுநீர்ப்பை உறுதியாக உள்ளதா, சிறுநீர் தங்காமல் வெளியேறுகிறதா, சிறுநீர்ப்பை குழாயில் உள்ள அழுத்த நிலை, சிறுநீர்த் தசை ஓவர் ஆக்டிவ் ஆக உள்ளதா எனப் பல விஷயங்களைத் துல்லியமாகக்

கண்டறிந்து விடலாம்.

பிரச்னை இருப்பது உறுதியானால் இரண்டு வழிகளில் தீர்க்கலாம். ஆபரேஷன் இல்லாமல், உடற்பயிற்சிகள் மூலமாகவே கோளாறுகளைச் சரிசெய்ய முயல்வது. ஆனால் பெல்விக் ஃப்ளோர் எக்சர்சைஸ்களை வாழ்நாள் முழுக்க கடைப்பிடிக்க வேண்டும். விட்டால், மீண்டும் பிரச்னை தோன்றும்.

மற்றொன்று நிரந்தர குணம் தரும் 'ஸ்லிங்' நவீன அறுவை சிகிச்சை! இந்த முறையில், அந்தரங்க உறுப்பு வழியாக, சிறுநீர்க்குழாயின் அடியில், ப்ரோலின் நாடா ஒன்றைப் பொருத்தி விடுவோம். அழுத்தம் அதிகமாகும் போது, அந்த நாடா செயல்பட்டு, அழுத்தத்தைக் குறைத்து விடும். இதனால் சிறுநீர் சிந்தாது. அதே சமயம், இயல்பான சிறுநீர் ஓட்டத்தையும் இது தடுக்காது. வலியின்றி, ரத்தக் கசிவின்றி, லேப்ரோஸ்கோபிக் முறையைப் போலவே, மிக நூதனமாகச் செய்யப்படுவதால், ஒரே நாளில் வீடு திரும்பி விடலாம்.

இந்த ஸ்ட்ரெஸ் யூரினரி இன்கான்டினென்ஸ் பிரச்னை உயிர்க்கொல்லி நோயல்லதான்! ஆனால் பெண்களை மனரீதியாகப் பாதித்து, வாழ்க்கையின் தரத்தை வெகுவாக பாதித்து விடும். இதைப் பற்றி மேலும் விவரம் அறிய விரும்புவோர், www.urogynaecology.in என்ற வலைத்தளத்தை அணுகவும்" என்கிறார் டாக்டர் கார்த்திக் குணசேகரன். இவர் அமெரிக்காவில் உள்ள க்ளீவ்லேண்ட் க்ளினிக் மருத்துவமனையில் யூரோகைனகாலஜியை, ஃபெல்லோஷிப்பில் படித்துத் தேறிய முதல் தமிழர் என்பது குறிப்பிடத்தக்கது.

- தாமரைச்செல்வி



இப்போது கடைகளில் நியாயமான விலையில், நீரூற்றுடன் கூடிய சுவாமி பொம்மைகள், அழகு சிலைகள் கிடைக்கின்றன. அதை வாங்கி, உங்கள் கொலுவில் வைத்தால், வித்தியாசமாக, கண்ணுக்குக் குளிர்ச்சியாக இருக்கும். நவராத்திரி முடிந்ததும், அதை உங்கள் ஹாலில் வைத்து அலங்கரிக்கலாம்.

- எச். அஜிரா, கீழக்கரை

வெற்றி நமதே!

டாக்டர் பே.நா.நாராயண ராஜா

ஆற்றோரத்தில் வசித்து வந்த, அனைத்தும் அறிந்தவர் என்று போற்றப்பட்ட முனிவரிடம் இளைஞன் ஒருவன், வெற்றிபெற ஒரு சிறந்த வழியைச் சொல்லுங்கள் என்று கேட்டான். முனிவரும் அந்த இளைஞனைத் தன்னோடு வருமாறு அழைத்து, கழுத்தளவு மூழ்கும்வரை ஆற்றினுள்ளே இறங்கினார். பேசிக் கொண்டே சென்ற முனிவர், திடீரென்று இளைஞனின் தலையைக் கெட்டியாகப் பிடித்துத் தண்ணீருக்குள் மூழ்கடிக்க, விக்கித்துப் போன இளைஞன் வெளியே வரத்துடித்தான். சிறிது நேரம் கழித்து இளைஞனின் தலையை வெளியே இழுத்தபொழுது, இளைஞன் நீண்ட பெருமூச்சோடு காற்றைச் சுவாசித்து ஆச்சரியமாக முனிவரைப் பார்த்தான். ''தண்ணீரிலிருந்து வெளியே வந்ததும் முதலில் உனக்கு எது தேவைப்பட்டது?'' என்று முனிவர் கேட்க, "காற்று" என்றான் இளைஞன்.



"இதுதான் உனது வெற்றிக்குத் தேவையான ஒரே வழி; காற்றுத் தேவையைப் போன்று வெற்றி பெற வேண்டும் என்ற துடிப்பினை, உனது ஒவ்வொரு செயலிலும் நீ உணர ஆரம்பித்தால் வெற்றியை எளிதாக அடைய முடியும்" என்று கூறினார். 'வெற்றி பெற வேண்டும்' என்ற எண்ணம் எரியும் தீயாக, நமது உள்ள உணர்வாக இருப்பதே வெற்றியின் மூலம்.

நம்முடைய உணர்வுகளை, கருத்துகளை, எண்ணங்களை சரியான வார்த்தைகளால், முறையான உடல் அசைவுகளால் வெளிப்படுத்தத் தெரியாமலேயே பல இளைஞர்கள் வெற்றிப் பாதையைக் கடக்க இயலாமல் உள்ளனர். தொழிற்கல்வியில் சிறந்த மதிப்பெண்களைப் பெற்றவர்கள் கூட தங்களது அறிவை முறையாகப் பகிர்ந்து கொள்ளத் தெரியாமல் முழுத் திறமையை வெளிக்காட்ட இயலாது அமுங்கிப் போயுள்ளனர். உலகமயமாக்குதல் நம்மிடையே ஊடுருவி நமது கலாசாரத்தையும், பொருளாதார வளர்ச்சியையும் வெகுவாக ஆக்கிரமித்துக் கொண்டிருக்கும் இன்றைய நிலையில் ஆங்கில அறிவின் அவசியம் மேலும் பன்மடங்கு அதிகரித்து விட்டது. சுமார் எண்ணூறு ஆங்கில வார்த்தைகளின் அர்த்தங்களை அறிந்து, சூழ்நிலைக்கேற்ப அவற்றை உபயோகிக்கும் திறனும் ஒருவனிடத்திலிருந்தால் சரளமாக தனது எண்ணங்களை ஆங்கில மொழியில் பகிர்ந்து கொள்ள இயலுமென்று ஓர் ஆய்வு கூறுகிறது.



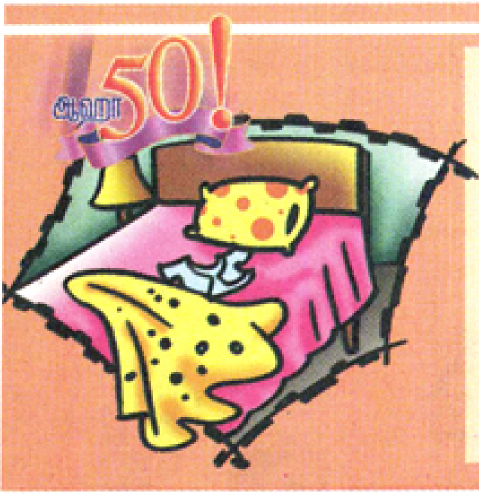
கல்லூரிப் படிப்பைத் தொடரும் இளைஞர்கள் நாளொன்றுக்கு ஐந்து புதிய ஆங்கில வார்த்தைகளைக் கற்றுக் கொண்டாலே ஒரே வருடத்தில் தேவைக்கும் அதிகமான ஆங்கில அறிவைப் பெற இயலும். இதற்காகவே பிரத்யேகமாகக் கிடைக்கும் 'வார்த்தை அட்டைகளை' (Vocabulary Cards) புத்தகக் கடைகளில் வாங்கியோ, அல்லது சிறு அட்டைகளில் ஆங்கில

வார்த்தை, அதற்குண்டான அர்த்தம், அதை உபயோகிக்கும் முறையை ஒவ்வொரு நாளும் எழுதியோ வந்தால் ஆங்கிலச் சொற்களின் அறிவு நமக்கு எளிதாக வளர்ந்துவிடும். அப்படித் தெரிந்த சொற்களை அன்றாடம் டைரியில் எழுதும்போதும் பேசும்பொழுதும் உபயோகித்தும் வந்தால் அதுவே பழக்கமாகி நமது ஆங்கில அறிவு மேலும் வளரும். தண்ணீரில் மூழ்கும் ஒருவனுக்கு முதலாவது தேவை 'காற்று'. அதுபோன்று நமது வெற்றிக்கு ஆங்கில அறிவின் தேவையை உணர்ந்து கொண்டோமெனில் வெற்றிப் படிக்கட்டுகளில் ஏற ஆரம்பித்து விட்டோம் என்று அர்த்தம்.



நாளைய அப்துல்கலாமே-8

வாய்ப்புகள் ஒரு தடவை மட்டுமே கதவைத் தட்டும். தட்டும் பொழுது அதை எதிர்கொண்டவர்கள் வெற்றியை அடைய முடியும். நமது கண்ணில்படுகின்ற எல்லாவற்றிலும் கணக்கிலடங்கா வெற்றி வாய்ப்புகள் உள்ளன என்னும் நம்பிக்கை, சாதாரணமானவற்றைக் கூட சுவாரசியமாக மாற்றுகிற படைப்பாற்றல், அந்தப் படைப்பாற்றலுக்குரிய சக்திக்குச் சொல்வடிவம் கொடுத்து, சுவாரசியமாகச் சிந்தித்ததை முழுமையாகச் செயலாற்றும் வரை தொடர்ந்து முயன்று எத்தருணத்திலும் அந்த முயற்சியினின்று



நீங்கள் வெளியில் சென்று வந்ததும் புடைவையை அவிழ்த்துக் கட்டிலில் போடுபவரா? அப்படி என்றால் இது உங்களுக்காகத்தான்.

உங்கள் பெட்ரூம் கதவின் பின்புறம் ஒரு நீளமான ஹேங்கர், ஒரு வட்டவடிவ வளைய ஹேங்கர் இரண்டையும் தச்சரிடம் சொல்லி அடித்து விடுங்கள். இப்போது துணிகளை ஹேங்கரில் போட, கட்டில் எப்போதும் சுத்தமாகவே இருக்கும்.

- சந்தியா வேணுகோபால், சென்னை-94

பின்வாங்காத உழைப்பு ஆகியவற்றை எவன் வளர்த்துக் கொள்கிறானோ அவன் அதிசயமான வெற்றிகளை எளிதாகப் பெற்று விடுவான்.

கல்வி பயிலும் இளைஞர்களிடம் நல்ல பணியில் நாளை அமரத் தேவையான திறமைகளை இன்றே வளர்த்துக் கொள்ளுங்கள் என்று கூறும்பொழுது, 'கொடுத்த பாடங்களைப் படிப்பதற்கே நேரம் போதவில்லை, இதில் வேலைக்குரிய திறமைகளை வளர்ப்பது எப்படி?' என்று அலுத்துக் கொள்கிறார்கள். எவரிடம் தமது 24 மணி நேரத்தை 25 மணி நேரமாக மாற்றும் வழிமுறை உள்ளதோ அவரே வெற்றிப்பாதையை எளிதாகக் கடக்கும் திறமையானவர் என்பதை நாம் புரிந்து கொள்ள வேண்டும். ஒரு மணி நேரத் தூக்கத்தைக் குறைத்துக் கொண்டால், உங்களுக்கு 60 நிமிடங்கள் அதிகமாகக் கிடைக்கின்றன. அதனைப் போன்று நேரம் எந்த வழியில் விரயமாகின்றது என்பதைப் புரிந்து கொள்வதும், நாளைய செயல்முறைக்கு இன்றே ஆயத்தமாவதும் உங்களுக்குக் கிடைக்கக்கூடிய நேரத்தை அதிகரிக்குமென்பதை அனுபவபூர்வமாய் அறிந்து கொள்ள முயலுங்கள்

சகல வசதிகளுடன் வாழ்ந்து வந்த ஒரு முதியவரிடம் மதிப்பு வாய்ந்த பெண் குதிரை ஒன்று இருந்தது. அவருடைய செல்வங்களைப் பராமரிக்க திறமைவாய்ந்த மகன் ஒருவன் இருந்தான். ஒருநாள் அவருடைய குதிரை வீட்டை விட்டு ஓடி விட்டது. "மதிப்பு வாய்ந்த குதிரை ஓடிவிட்டது உங்களது துரதிருஷ்டம்" என்று ஊரிலுள்ளவர்கள் அங்கலாய்த்தார்கள். "இது துரதிருஷ்டம் என்று நீங்கள் எவ்வாறு அறிவீர்கள்?" என்று முதியவர் கேட்டார்.



பக்கத்து வீட்டில் இருந்து ரோஜா கட்டிங் வாங்கி வந்தேன். அதைத் தோட்டத்தில் நடும்போது எந்தப் பாகத்தைக் கீழே நடுவது என்பதில் குழப்பமாகி விட்டது. பத்தாவது படிக்கும் என் மகளிடம் கேட்டேன். முள் கீழ்நோக்கி இருக்கும்படி நட வேண்டும் என்றாள். என் குழப்பம் தீர்ந்து அதன்படி நட்டேன்.

- க. கலாவதி மணியன், பெரணமல்லூர்

அம்சமான கனவு இல்லம் அற்புதமான இரு வடிவங்களில்



GEM Nirmaalayam - 97 Villas and 48 Apartments.

Gem NIRMAALAYAM

கணபதி, கோவை.

All villas & 3 bedroom Apartments sold. Only a few 2 bedroom Apartments available.

ஜெம் நிர்மாலயம் வழங்கும் :

● இரண்டு / மூன்று / நான்கு படுக்கையறைகள் கொண்ட 145 வீடுகள் (1190 முதல் 2965 சதுர அடி வரை) ● வாஸ்து சாஸ்திர அடிப்படையில் உருவானவை ● சுத்திகரிக்கப்பட்ட குடிநீர் ● சுத்திகரிக்கப்பட்ட ஆழ்குழாய் கிணற்று நீர் ● ஒவ்வொரு வீட்டிற்கும் சூரிய வெப்பத்தால் இயங்கும் வாட்டர் ஹீட்டர் ● கிளப் ஹவுஸ் ● ஹெல்த் கிளப் ● கூடைப்பந்து வாலிபால் விளையாட மைதானங்கள் ● குழந்தைகள் பூங்கா ● மின்னொளி வசதி மற்றும் செயற்கை புல்தரை கொண்ட டென்னிஸ் கோர்ட் ● இண்டர்காம் வசதியுடன் 24 மணி நேர பாதுகாப்பு ● வணிக வளாகம் ● பல சிறப்பு மருத்துவ கிளினிக் ● தீ விபத்து, கலவரத்தால் விளையும் சேதாரம், நிலநடுக்கம் போன்றவற்றிற்கு 10 வருட காப்புரிமை இலவசம்.

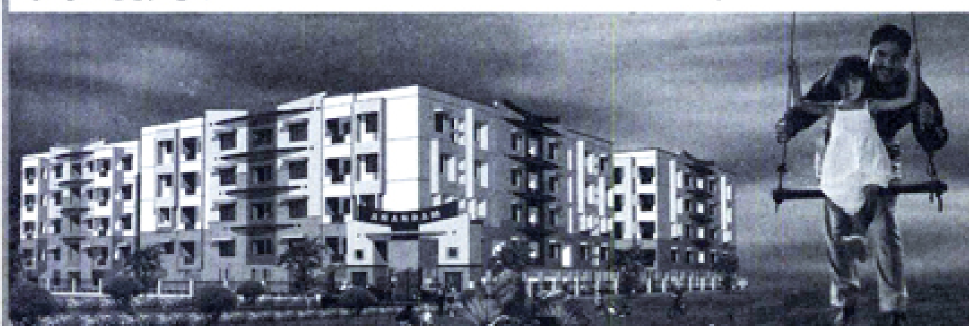
Anandam

Haven of Happiness

கோவையின் நிலப்பரப்பை அழகிய கட்டிடங்களால் அலங்கரித்திட வேண்டும் என்ற எமது இலட்சியத்திற்கு கிடைத்த மற்றுமொரு பரிசு – ஆனந்தம். திருச்சி சாலையில், இராமநாதபுரம் சந்திப்பிலிருந்து செல்லும் நஞ்சுண்டாபுரம் ரோட்டில் அமைந்துள்ள ஆனந்தம், உங்களுக்கும், உங்கள் குடும்பத்திற்கும் ஒரு ஆனந்தமிகு வாழ்வை வழங்கும் ஓர் எழில்மிகு குடியிருப்பு.

ஆனந்தம் வழங்குவது :

● 1.5 ஏக்கர் நிலத்தில், மிக உன்னதமாக வடிவமைந்த 72 அடுக்குமாடி குடியிருப்புக்கள் ● மூன்று பிளாக்குகளில் 2/3 படுக்கையறை குடியிருப்புக்கள் ● நீச்சல் குளம் ● ஏர்கண்டிஷன் செய்யப்பட்ட 'லவுஞ்ச்' ● உடற்பயிற்சிக்கென ஜிம் ● சோலார் வாட்டர் ஹீட்டர் மற்றும் கீஸர் ● சென்ட்ரல் கேஸ் விநியோகம் ● குடி இருப்போர் மற்றும் விருந்தினருக்கான கார் பார்க்கிங் வசதிகள் ● 24 மணி நேர பாதுகாப்பு.



Project Developers : M/s Aurumine

வீட்டுக் கடனுதவி வழங்குவோர் :

› HDFC லிட். › ICICI பேங்க் › ஹோம் லோன் கனரா பேங்க்
› SBI ஹோம் லோன் › எல்ஐசி ஹோம் பைனான்ஸ்

SANTHOSHAM

Retirement Homes

(Extension of Soundaryam Comfort Home)
Only a few villas available



OUR REPRESENTATIVES

Chennai
Ms. Gita Ramesh
Ph : 044 - 24463063

Muscat
Ms. Latha Natarajan
Ph : +96895296698

COVAI PROPERTY CENTRE (INDIA) PRIVATE LIMITED

C 601, Pioneer Apartments, 1075 Avinashi Road, Coimbatore - 18. Ph : 91-422-6572625, Telefax : 2216867. Mobile : 99944 - 51118, 98943 - 17841.
Email : covaiprop@vsnl.net Website : www.covaiprop.com

Office open on Sunday from 9.30am to 1.30pm

AN EX-SERVICEMAN'S ENTERPRISE

சில நாட்களில் ஓடிப்போன குதிரை தனது எஜமானன் வீட்டில் கிடைக்கும் நல்ல தீனியை நினைத்து இன்னும் பத்து ஆண் குதிரைகளுடன் திரும்பி வந்து விட்டது. 'ஆஹா, பத்துக் குதிரைகள் வந்துவிட்டனவே; நீங்கள் அதிர்ஷ்டக்காரர்' என்று ஊரிலுள்ளவர்கள் அதிசயப்பட்டார்கள். "இது அதிர்ஷ்டம் என்று எவ்வாறு நீங்கள் உறுதியாகக் கூறுகிறீர்கள்?" என்று அந்த முதியவர் கேட்டார்.

சில நாட்கள் கழித்து குதிரைச் சவாரி செய்த அவருடைய மகன் கீழே விழுந்து கால் ஒடிந்து படுத்து விட்டான். "அய்யோ உங்களது மகன் கால் ஊனமானது உங்களது துரதிர்ஷ்டமே" என்று சொன்ன உறவினர்களிடம், "இது துரதிர்ஷ்டம் என்று உங்களுக்கு எப்படித் தெரியும்? என்று கேட்டார். ஓரிரு நாட்களில் அரசனின் ஆணையோடு வந்த தளபதி அந்தக் கிராமத்தின் இளைஞர்களைப் போர்ப் படையில் கட்டாயமாகத் தேர்வு செய்தான். கால் ஒடிந்து கிடந்த முதியவரின் மகனைச் சேர்த்துக் கொள்ளவில்லை. போருக்குச் சென்ற அனைத்து இளைஞர்களும் கொல்லப் பட்டனர். முதியவரின் மகன் மட்டுமே அந்த ஊரில் மிஞ்சிய இளைஞன்.

நமது வாழ்க்கையில் நடைபெறும் ஒவ்வொரு நிகழ்வையும் அதிர்ஷ்டமா, துரதிர்ஷ்டமா என்று அலசிப் பார்க்கும் நமது மனப்போக்கு நம்முடைய வெற்றிப்பாதையை அடைத்துக் கொண்டிருக்கும் தடைக்கற்கள் என்பதை நாம் புரிந்து கொள்ள வேண்டும். 'நடப்பது நல்லவையே' என்ற மனப் போக்கே நம்மை உயர்த்தும். தோல்வி மனப்பான்மையுடையவர்கள் வாய்ப்புகளில் கூட கஷ்டங்களைப் பார்க்கிறார்கள். வெற்றி மனப்பான்மையுடையவர்கள் கஷ்டங்களில் கூட வாய்ப்புகளைப் பார்க்கிறார்கள்.

வாழ்க்கையின் குறிக்கோள்களை நிர்ணயம் செய்வதும், நிர்ணயத்தை ஒட்டி முன்னேற்றப் பாதையைத் தேர்ந்தெடுப்பதும், தேர்ந்தெடுத்த பாதைகளில் சரியாகப் பயணம் செய்வதும், பயணத்தின் நெளிவு, சுழிவுகளைப் புரிந்து கொண்டு முன்னேறுவதும்தான் வெற்றிக்கு உகந்தவையாக அமையும். குறிக்கோள்களை நிர்ணயம் செய்து வரையறுத்துக் கொள்ள, இன்றைய இளைய தலைமுறை வெற்றிப்பாதையைப் பற்றிய கனவுகளைக் கண்டு, ஆசைப்பட்டு, ஆசைகளை அழகுப்படுத்தி, ஆசைகளை விரிவுபடுத்திக் கொள்வது அவசியம்.

தனிமனித வெற்றிக்கு, உடல், மனம் மற்றும் புத்தி, குடும்ப உறவு, சமூக உறவு மற்றும் அந்தஸ்து, பொருளாதாரம், ஆன்மிக வளர்ச்சி ஆகிய ஆறுவிதமான நிலைகளில் குறிக்கோள்களை அமைத்துக் கொள்வது இன்றியமையாதது.

(முற்றும்)

படம்: ஸ்ரீஹரி


SWIFTEE
Mixer-Grinder
CG Crompton Greaves
EVERYDAY SOLUTIONS
விரைவாக, நிறைவாக, சுவையாக சமைக்க!
CG-DX TURBO
• 750 w பவர்ஃபுல் மோட்டார்
• க்யுக்-கிரைண்ட் பிளேட்ஸ்
• சர்க்யூட் பிரேகர் புரொடெக்சன்
• ஜார்ஸ் வித் ஃப்ளோ பிரேகர்ஸ்
CG-DX
• 550 w பவர்ஃபுல் மோட்டார்
• க்யுக்-கிரைண்ட் பிளேட்ஸ்
• சர்க்யூட் பிரேகர் புரொடெக்சன்
• ஜார்ஸ் வித் ஃப்ளோ பிரேகர்ஸ்
CG-LX
• 500 w பவர்ஃபுல் மோட்டார்
• க்யுக்-கிரைண்ட் பிளேட்ஸ்
• ஓவர் லோட் புரொடெக்சன்
CG-MX
• 500 w பவர்ஃபுல் மோட்டார்
• இன்ஸ்டா-கிரைண்ட் பிளேட்ஸ்
• ஓவர் லோட் புரொடெக்சன்
• காம்பாக்ட் டிசைன்
CG-RX
• 500 w பவர்ஃபுல் மோட்டார்
• இன்ஸ்டா-கிரைண்ட் பிளேட்ஸ்
• ஓவர் லோட் புரொடெக்சன்
• ஸ்லீக் டிசைன்
இன்றே, உங்கள் அருகிலுள்ள டீலரை அணுகுங்கள்!
Crompton Greaves Limited, Branch Offices: Chennai: 3, MGR Salai (K.H. Road), Nungambakkam. Tel: 044 4224 7500 / 4215 9275. Coimbatore: No. 658-664, Rajalakshmi Plaza, 100 Ft. Road, Gandhipuram. Tel: 0422 252 6453. Madurai: 2, 3 Mangayarkarasi College Road, Paravai. Tel: 0452 266 7771/7697.

ஆஹா 50!

அழகிய தட்டு... கோலமிட்டு..!



பண்டிகை ஸ்பெஷல்

சென்னை, பாரிமுனையில் உள்ள மொத்த விற்பனைக் கடைகளில் விதம்வித மான பிளாஸ்டிக் தட்டுகள் கிடைக்கும். வட்டவடிவமாகவும் நடு பரப்பு தட்டை யாகவும் டிசைன் எதுவும் இல்லாமலும் வழுவழுப்பானதுமாக, தாம்பாளம் போன்ற வடிவமாகப் பார்த்து வாங்கிக் கொள்ளுங்கள். விரும்பிய நிறங்களிலும் வாங்கலாம்.

அதே போல ஸ்டிக்கர் ரங் கோலிக் கோலங்களும் அருமையான டிசைன்களில் கிடைக்கின்றன. அவற்றை தட்டுகளின் நிறங்களுக்கு ஏற்ற மாதிரி வட்ட டிசைன்களாகவே வாங்கி வந்து தட்டுக்குள் வருமாறு கத்திரிக் கோலால் வெட்டி எடுத்து டிசைனுக்குள் காற்றுக் கொப்பளங்கள் புகாதவாறு மையப் பகுதியில் வைத்து ஒட்டி விடுங்கள். மிக அருமையான பூ டிசைன்களுடன் கூடிய பிளாஸ்டிக் தட்டுகள் தயார்!

இதில் நிறைய கண்ணாடித் துண்டு களைப் பதித்தும் அலங்கரிக்கலாம். நவ ராத்திரி சமயம் வெற்றிலை பாக்கு தரவும், பரிசாகப் பிறருக் குத் தரவும் இதுபோன்ற தட்டுகள் நேர்த்தியாகவும், புதுமையாகவும் இருக்கும்!

இதை, தண்ணீர் விட்டும் கழுவலாம். குறைந்த விலையில் மிக அருமையான வேலைப்பாடு களுடன் உயர்தர தோற்ற முள்ள இந்தத் தட்டுகள் பலரை யும் கவர்ந்து இழுக்கும்!

- ரமணி ரங்கநாதன்,
சென்னை - 20.

"சூப்பர் ஐடியா!"

※ அரைத்த அரிசி மாவில் துளி கேசரி பவுடரைக் கலந்து, கலராகப் போட்டால் கோலம் பளிச்சென்று பார்க்க நன்றாக இருக்கும்.

※ கடைகளில் 'பளபள' என்று நைஸ் சமிக்கி கிடைக்கிறது. அதைக் கண்ணாடித் தட்டிலோ, எவர்சில்வர் தட்டிலோ தூவி ஒட்டி விட்டு, காய்ந்த பிறகு தண்ணீர் விட்டு குளம் போல் வைக்கலாம். ஃபோகஸ் பல்ப் நேராகப் படும்படி வைத்தால், தண்ணீர் குளத்திற்குள் ஷைனிங்காக இருக்கும்.



※ கொலுபடியில் மண் பொம்மைகளை வைத்து வரிசைப்படுத்துவது போல், ஒரு படியில் நாம் செய்த கைவினைப் பொருள்களை வைத்து அழகுபடுத்தலாம். பார்ப்பவர்கள் நம்மைப் பாராட்டி எப்படிச் செய்தீர்கள் என்றும் கேட்பார்கள்.

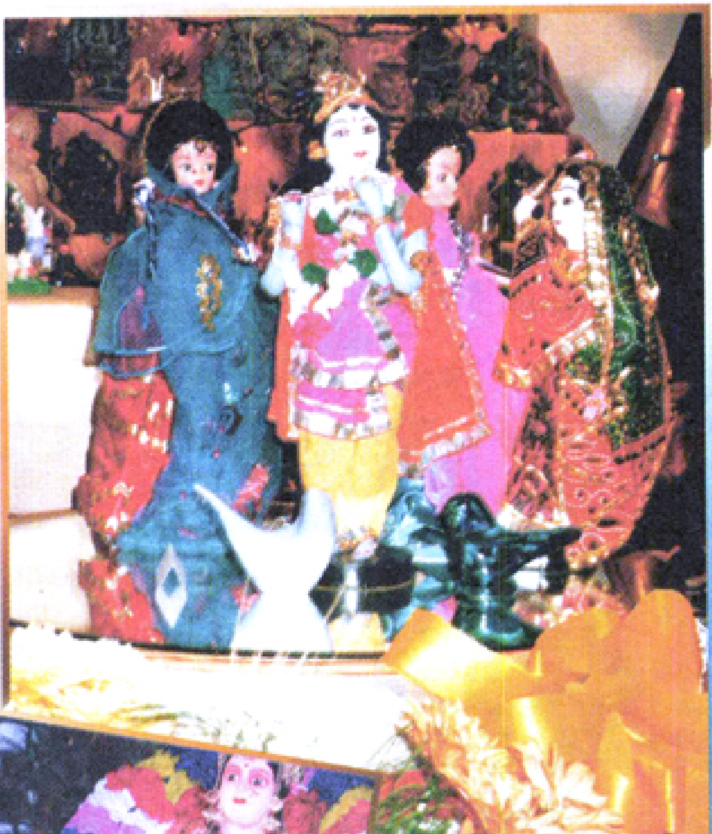
※ நவராத்திரியில் விரலே உள்ளே போக முடியாத குட்டி பிளாஸ்டிக் குங்கும டப்பாவுக்குப் பதில் குங்கும பாக்கெட்டாக வைத்துக் கொடுத்தால் அவர்கள் பூஜைக்கும் உபயோகப்படுத்திக் கொள்வார்கள். இப்பொழுது தான் தாழம்பூ மணமுள்ள குங்குமமும் கிடைக்கிறதே!

※ நவராத்திரியில் வைத்துக் கொடுக்கும் பொருள் பலருக்கும் உபயோகமானதாக இருக்கட்டும். கற்பூர பாக்கெட், ஊதுபத்தி, உலர்திராட்சைப் பழம் பாக்கெட் உலர் சாம்பிராணி பாக்கெட் போன்றவற்றைக் கொடுக்கலாம்.

※ கேழ்வரகை பார்க் மணலில் தூவ வேண்டுமானால் 1 வாரம் முன் ஊறவைத்து முளைகட்டி தூவுங்கள். செடி சூப்பராக வயல் போல் வளரும்.

※ ஃபியூஸான '0' வால்ட் பல்பின் மீது சமிக்கி அல்லது 'பளபள' என்ற டிஸ்கோ பேப்பரை ஒட்டி, பார்க்கில் பல்பாக அமைக்கலாம்.







லாம். அதன் பக்கத்தில் முருகன் கோயிலை வைத்து செட் செய்து விட்டால் வயலூர் முருகன் கோயிலா என்று பார்த்தவர்கள் பிரமிப்பார்கள்.

⌘ பிளாஸ்டிக் மரத்தைச் சாலையோரமாக நிற்க வைத்துச் சிறிது பெவிகால் தடவி, தரையோடு ஒட்டி விடுங்கள். ஃபேன் ஓடினாலும் கீழே விழாமல் இருக்கும். இதே போல் ஃபேன் காற்றில் விழும் இலேசான பொம்மையையும் ஒட்டி விடலாம்.

⌘ அக்வாகார்டில் வரும் பேஸ்ட் கரித்தூளை எடுத்து பார்க்கின் ஓரங்களில் சாலை போல அமைத்தால் தார்ச்சாலை போல் பார்க்கவே மிக அழகாக இருக்கும். என் வீட்டுக் கொலுவில் என்னது இது என்று கேட்காதவர்களே கிடையாது!

- துர்கா பாலகிருஷ்ணன்,
சென்னை - 33.

⌘ புடவை, ஷர்ட் வரும் அட்டைப் பெட்டியில் மண் நிரப்பி அதில் கடுகு, கேழ்வரகு தூவி, வயல்போல் அமைக்க

மஞ்சள் கவுன் மான்குட்டி!



அன்பு செய்வது
என்ன மாதிரி?
அலைந்து கொண்டிருந்தேன்
ஆலயத்தில்...

பதில் உதவி
எதிர்பாராது
பண்பு காட்டுவது
எங்ஙனம்?

பகுத்தறிவுடன்
பிரித்துப் பேசியது
மனது....

துள்ளித் துள்ளி ஒரு
மஞ்சள்கவுன் மான்குட்டி
கல் யானைமீது ஏறி
தும்பிக்கை பிடித்து
கொஞ்சி தலைசாய்த்து
செல்ல முத்தமிட்டு

தன்வழியே அன்புகாட்டித்
தென்றலாய் விடைபெற்றது

கல் யானை செய்த தவம்
கனிந்துவந்த தொருபுறமிருக்க
கல்லையும் காதல் செய்தல்
கைவந்தது எனக்கு.

ஸ்ருதி தாரிணி

குழந்தை:
ஹரிணி கதிரவன்
படம்: ஸ்ரீஹரி

நம்பிக்கை தரும் நல்ல தீர்வு!

பிறவி ஊனங்களிலேயே மிகக் கொடியது காது கேளாமைதான்! ஏனெனில் இந்தக் குறைபாட்டால் மற்றொரு ஊனமாகிய 'வாய்பேசாமை' உருவாகின்றது. இத்தகைய குறைபாட்டுக்கு நம்பிக்கை தரும் நல்ல தீர்வாக உள்ளது. காக்ளியர் இம்ப்ளான்டேஷன் என்ற புதிய சிகிச்சை முறை .

'காக்ளியர் இம்பிளான்டேஷன் என்றால் என்ன? எந்த வயதில் எந்த மாதிரி குழந்தைகளுக்கு இந்த அறுவை சிகிச்சை செய்ய வேண்டும்? வயதானவர்களுக்கு இச் சிகிச்சை முறையில் பயன் உண்டா?' என்று சொல்கிறார் திருச்சி தில்லை நகரில் உள்ள ராயல்பேர்ல் மருத்துவ மனையின் நிர்வாக இயக்குனர் மருத்துவர் ஜானகிராம்.



''காக்ளியர் இம்பிளான்டேஷன் அறுவை சிகிச்சை முறை காது, மூக்கு, தொண்டை மருத்துவ நிபுணர்களுக்கு கிடைத்துள்ள ஒரு வரப்பிரசாதம். தற்போது உள்ள விஞ்ஞான வளர்ச்சியின்படி எந்தப் பிறவி ஊனத்தையும் குணப்படுத்த இயலாதபோது பிறவி காது கேளாமையை குணப்படுத்தலாம் என்று நிரூபிக்கப்பட்டுள்ளது.

காதுகேளா குழந்தைகள் பிறப்புக்கு பல காரணங்கள் உள்ளன.

1. நெருங்கிய உறவுகளில் மணம் முடித்தல்.

2. மருத்துவர் சிபாரிசு இல்லாமல் கர்பிணிப் பெண்கள், கர்ப்ப காலத்தில் மாத்திரைகளை உட்கொள்ளுதல்.

3. குழந்தை பிறந்த உடன் மூச்சுத் திணறல், மூளைக் காய்ச்சல்,



அதிசயம் - 1,2,3!





மஞ்சள் காமாலை போன்ற பாதிப்புகளால் காதுகேளாமை வர வாய்ப்புண்டு.

ஒரு குழந்தைக்கு காது கேளாமை, கோளாறு உள்ளதா இல்லையா என்பதை எப்பொழுது கண்டறிய முடியும்?

ஒரு குழந்தை தனது தாயின் வயிற்றில் இருக்கும்பொழுது, ஆறாவது வாரத்திலேயே காது உறுப்புகள் தோன்ற ஆரம்பித்து, படிப்படியாகக் கேட்கும் திறனையும், வலிமையையும் பெறுகின்றன. அதனால்தான் அக் காலத்திலே கர்ப்பிணிப் பெண்களுக்கு முன்னால் நல்லதையே பேசுங்கள் என்று நம் பெரியோர்கள் கூறி வந்தனர்.



குழந்தைக்குத் தாயின் குரலை அறியும் தன்மை உள்ளது. பெரிதாக சப்தம் கேட்டால் கண்களை நொடிப்பொழுதில் மூடிக்கொள்ளும் இதற்கு 'Starting Response' என்று பெயர். ஒரு வயதுக்குள் ஒரு சில வார்த்தைகள் பேச ஆரம்பிக்கும். இரண்டு வயது முடியும்போது குறைந்தது ஐம்பது வார்த்தைகளாவது பேச வேண்டும். இல்லையெனில் அக் குழந்தைக்கு காது கேளாமை உள்ளது என அறியலாம். தற்பொழுது Bera என்ற நவீன பரிசோதனை முறை வந்துள்ளது. இதன்மூலம் குழந்தை பிறந்த உடனேயே காதுகேளாமை உள்ளதா இல்லையா என்பதைக் கண்டறிந்துவிடலாம்.

குழந்தைகளுக்கு காது கேட்கவில்லை என்றால் என்ன செய்வது?

குழந்தைகளுக்கு காது கேட்கவில்லை என்பதை அறிந்தவுடன் காதுக் கருவிகள் பொருத்தி பேச்சுப் பயிற்சி அளிக்க வேண்டும். சில குழந்தைகளுக்கு காது கேளாமை அதிக அளவில் இருப்பின் காதுக்கருவிகள் பயன் அளிக்காது. அப்போது, காக்ளியர் இம்பிளான்டேஷன் அறுவை சிகிச்சை மூலம் காது கேட்க வைக்க முடியும்.

காக்ளியர் இம்பிளான்டேஷன் என்றால் என்ன?

காதுகேளாமைக்கு கிடைத்த ஒரு புதிய அறுவை சிகிச்சை முறை! இந்த அறுவை சிகிச்சை முறை, பிறவிக் காது கேளாமைக்குச் செய்தால் நல்ல பலனை எதிர்பார்க்கலாம். இவ் அறுவை சிகிச்சையை, ஐந்து வயதுக்குள் செய்தல் வேண்டும்.

முதியோர்களுக்கு காதுக்கருவிகள் பொருத்தியும் பயன் கிட்டவில்லை

எனில் காக்கிளியர் அறுவை சிகிச்சை செய்யலாம். காக்கிளியர் இம்பிளான்டு என்ற கருவியில் இரண்டு பாகங்கள் உள்ளன. (அ) உள்காது கருவி (ஆ) வெளிக்காது கருவி. உள் காது கருவியை அறுவை சிகிச்சை மூலம் (நத்தை போன்ற உருவம் கொண்ட) காக்கிளியா என்ற உறுப்புக்குள் செலுத்த வேண்டும். வெளிக் காது கருவியை, காதுமடலுக்கு பின்னால் வைத்துக் கொள்ள வேண்டும்.

காக்கிளியர் இம்பிளான்டு கருவிகளுக்கும் ஹியர்ங்எய்ட் கருவிகளுக்கும் என்ன வேறுபாடு?

காக்கிளியர் இம்ப்ளாண்ட் கருவி, ஒலியை சமன், சீர், செய்து முறைப்படுத்தி காதுக்குள் செலுத்துகின்றது. நம் உள் காதிலிருக்கும் கர்க்கிளியா என்ற உறுப்பின் வேலைகள் முழுவதையும் இது செய்வதால் மிக அதிக அளவுக்கு காது கேளாமை இருந்தாலும் காது கேட்க வைத்துவிடும். காதுக்கருவிகள் (ஹியரிங், எய்ட்) ஒலி சத்தத்தை பெரிதாக்கி ஆம்ப்ளிஃபை செய்து காதுக்குள் செலுத்துவதை மட்டுமே செய்கிறது. ஆனால் காக்ளியர் இம்ப்ளான்ட் கருவிகளோ, பழுதுபட்ட காக்ளியாவின் வேலையையும் முழுமையாகச் செய்கிறது. மிக அதிக அளவில் காதுகேளாத தன்மை உள்ளவர்களுக்கு ஹியரிங் எய்டால் பலனிருக்காது.

காக்கிளியர் அறுவை சிகிச்சைக்கு முன்பு என்ன பரிசோதனைகள் செய்து கொள்ள வேண்டும்.

1) BERA சோதனை 2) OAE - சோதனை 3) MRI _ SCAN செய்து, காக்ளியா, காக்கிளியர் நரம்புகள் நன்றாக உள்ளனவா என்பதை கண்டறியலாம். அறுவை சிகிச்சைக்கு முன்பு 'ஹியரிங் எய்ட்' பரிசோதனை செய்தல் வேண்டும். காதுக்கருவிகள் பொருத்தி பயனில்லை எனில் காக்ளியர் அறுவை சிகிச்சையைச் செய்யலாம்.

ஒரு காது மட்டும் கேட்கவில்லை எனில் அதற்கு காக்ளியர் அறுவை சிகிச்சை செய்யலாமா?

ஒரு மனிதனுக்கு ஒரு காது நன்றாக இருந்தாலே சாதாரண இயல்பு வாழ்க்கையை மேற்கொள்ள முடியும். காக்ளியர் அறுவை சிகிச்சை தேவை இல்லை. ஒலி வரும் திசையை அறியத்தான் இரண்டு காதுகள் உள்ளன. திசையையும் அறிந்து கொள்ள விரும்பினால் சிகிச்சை செய்து கொள்ளலாம்.

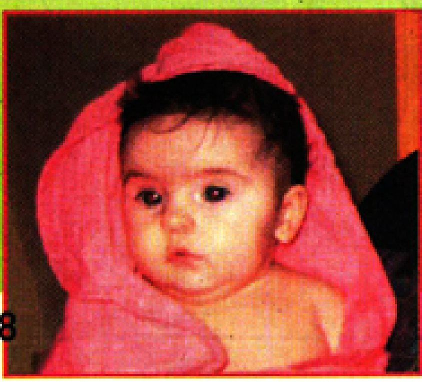
இந்த அறுவை சிகிச்சைக்கு லட்சக் கணக்கில் செலவாகும் என்பதால் குறிப்பிட்ட சில மருத்துவமனைகளில் மட்டுமே செய்யப்படுகிறது.

மதிப்பிற்குரிய நமது ஜனாதிபதி அப்துல்கலாம் இக் கருவியை இந்தியாவில் உற்பத்தி செய்து குறைந்த விலையில் மக்களுக்கு வழங்குவதற்காக பல நல்ல முயற்சிகளைச் செய்து வருகின்றார். அவரது முயற்சிகள் வெற்றி அடைந்தால், அனைவரும் செவிச் செல்வம் படைத்தவராவோம்! ஏனென்றால், இந்தியாவில் 2,500 குழந்தைகளுக்கு ஒரு குழந்தை, காது கேட்காமல் பிறக்கிறது என்பது வேதனை தரும் புள்ளி விவரச் செய்தி.

- கல்யாணி நாராயணன்,
திருச்சி.

ஆஹா 50!

அழகான குழந்தைகளின் படங்களை வாங்கி, வீட்டுச் சுவர்களில் ஒட்டி வையுங்க. மன இறுக்கமோ, கோபமோ வந்தால் குழந்தைப் படத்தைப் பாருங்க! மனம் இலேசாகி விடும். பி.பி. ஏறாது.
- ஆர். பார்வதி, அம்பத்தூர்.




மூட்டு வலிக்கும்
மூட்டு வீக்கத்திற்கும்
ORTHOCURE™
TABLETS
100%
ஆயுர்வேதம்
பக்கவிளைவுகள்
இல்லாத
மாத்திரை
மாத்திரைகள்
ஆர்தோக்யூர்™
TABLETS
Marketed by KUREWEL PHARMA, Chennai-600083. Phone : 044-24711719, 24893013.
Super Stockist : Chennai : 23772933/55, Erode : 0424-2253421, 4021521, Bangalore:080-22278594, Mumbai: 022-4022473.

காடாவிளக்கு வெளிச்சத்தில் வீராயி பாட்டி மண் கலயத்தில் உள்ள ரூபாய்களை எண்ணினாள். எத்தனை முறை எண்ணியிருப்பாள்? அவளுக்கே தெரியாது. காற்று சற்றுப் பலமாக வீசியதால் காடா விளக்கு சுடர் ஆடியது. "ஸ்... இந்தக் காத்து வேற..." என முனகியவாறு குடிசையின் கதவைச் சாத்தினாள். கதவு என்ற பெயர் கொண்ட அது பனைமட்டைகளினால் சட்டம் அறைந்து அதன் இடை வெளியை மறைக்க கிழிசல் சாக்குப் படுதாவினால் மூடப்பட்டிருந்தது.

"ஆச்சு. நூத்துப் பத்து ரூவா. வேல பாக்குற வூட்டு அம்மாட்ட நூறு ரூவா இருக்கு. அம்மாடி, இன்னும் நாப்பது ரூவா மட்டும் சேத்துட்டா இரு நூத்து அம்பது ரூவா ஆயிரும்." வீராயி பாட்டியின் கருங்கிய கண்களும் சற்று விரிவடைந்தன.

மார்க்கெட்டுக்கு எதிரே உள்ள ஜவுளிக்கடையில் தொங்க விட்டிருந்த பச்சை சேலை பாட்டியின் கண் முன் தோன்றியது. மஞ்சள்



ஜெயஸ்ரீ ராஜ் நினைவு சிறுகதைப் போட்டி

ரூ.5,000

மூன்றாம் பரிசுக் கதை

பூப் போட்டுக் கறுப்புக் கலர் பார்டர் வச்ச அந்தச் சேலையை வாங்கத்தான் ரூபாய் சேர்த்து வைக்கிறாள் வீராயி பாட்டி. கடைக்காரனிடம் சேலையின் விலையை விசாரித்ததும் "ஏ பாட்டி, உனக்கெதுக்கு இந்த ஆசை? இதோட விலை இருநூத்து ஐம்பது ரூபா. உன்னால் வாங்க முடியாது; போ போ" என்று கடைக்காரன் விரட்டியதும், "இந்தச் சேலையை எப்பாடுபட்டாவது வாங்கியே தீருவது" எனத் தீர்மானித்தாள் வீராயி.

இரண்டு மாதங்களாகச் சிக்கனமாகச் சேர்த்ததில் கையில் கொஞ்சம் பணம் சேர்ந்து விட்டது. அந்த மஞ்சள் பூப் போட்ட கறுப்பு பார்டர் வைச்ச பச்சைச் சேலை மனத்தில் ஊஞ்சலாட, சேலைக்





வள்ளி ராமகிருஷ்ணன்

மஞ்சள் பூப்போட்ட பச்சைப் புடவை

கனவிலேயே உறங்கிப் போனாள் வீராயி!

விடிந்ததும் 'பரபர' என்று எழுந்து, குடிசையின் வாசலைத் தெளித்து, குளித்து விட்டு வீட்டு வேலைக்குக் கிளம்பினாள்.

டீக்கடையில் இரண்டு ரூபாய் கொடுத்து டீ குடித்து விட்டுத்தான் போவாள். என்றைக்கு அந்தச் சேலை ஆசை வந்ததோ அன்றிலிருந்து டீ குடிப்பதையே விட்டு விட்டாள்.

டீக்கடையைத் தாண்டிப் போகும் போதெல்லாம் 'நமநம' என்று நாக்கு வறண்டு, சபலம் தலைதூக்கும். ஆனாலும் பாட்டி வைராக்கியமாக இருந்தாள்.

"யம்மா, நான் கொடுத்து வச்சிருக்கிற நூறு ரூபாயை நாளைக்குத் தாம்மா. யம்மா, அது கூட அம்பதுரூபா கூட தாம்மா. சம்பளத்துல புடிச்சுக்கோ."

"ஏன் வீராயி, பெரிய தொள்ளாயிரம் சம்பளம் வாங்குற கழிக்க... எதுக்கு ரூபா உனக்கு?"

"யம்மா, அன்னைக்கே சொன்னேனுல்ல. சேல ஒண்ணு பாத்து வச்சிருக்கேன். இருநூத்தம்பது ரூவாயாம். ரொம்ப நல்லா இருக்கும்மா. என் வூட்டுக்காரருக்கு நான் பச்சக் கலரு சேல உடுத்தினா ரொம்பப் புடிக்கும்மா. ம்.. அவரு இருக்கும் போது என்னை ராசாத்தி மாதிரி வச்சிருந்தாரு. ம்... மவராசன் போய்ச் சேந்துட்டாரு."

"சரி, சரி, புலம்பாதே! போகும் போது பணம் தரேன்."

"யம்மா, மவராசி... நீ நல்லா இருப்பே! அப்போதே கிழவிக்கு அந்தச் சேலையை உடுத்திய மாதிரி பரவசம். சீக்கிரமாக வேலையை முடித்துவிட்டுக் கிளம்பினாள்.

மார்க்கெட் வழியாக நடந்து செல்லும் போது ஜவுளிக் கடையில்

தொங்கும் அந்தச் சேலையைக் கண் குளிரப் பார்த்தாள். கடையருகே சென்று, "யய்யா, நாளைக்குக் காலையிலே கடை தொறந்ததும் இந்தச் சேலையை எடுக்க வருவேன்" ஆசையாகத் தொங்குகிற அந்தச் சேலையைத் தொடப் போனாள்.

"இந்தா, கிழவி கீழே இறங்கு. சேலை எல்லாம் தொடப்படாது."

"ஏய்யா, பிச்சைக்காரிய விரட்டற மாதிரி விரட்டறே. நாளைக்குப் பாரு; இருநூத்தம்பது ரூவாயோட வந்து அந்தச் சேலையை எடுத்துட்டுப் போறனா இல்லையான்னு."



பாதுஷா நன்றாக வெந்ததற்கு அடையாளம் எண்ணெயில் பொரியும் போது தானாகவே திரும்பும்.

- பத்மினி கிருஷ்ணன், ஜாம்ஷெட்பூர்.

"நாளைக்குப் பார்க்கலாம். இப்ப யாவாரத்தைக் கெடுக்காத. வழியிலே நிக்காதே, போ போ" எரிச்சலுடன் விரட்டினான்.

கிழவி, அந்தப் பச்சை சேலையை ஏக்கத்துடன் திரும்பிப் பார்த்தவாறே போனாள்.

மறுநாள் வீராயி பாட்டிக்கு உற்சாகத்துடன் காலைப் பொழுது விடிந்தது.

ஐந்தாவது முறையாகச் சுருக்குப் பையிலிருந்த பணத்தை எண்ணினாள்.

இருநூத்துப் பத்து. சுருக்குப் பையில் ரூபாயை வைத்து இடுப்பில் செருகிப் புறப்பட்டாள்.

'நம்ப உறவுக்காரங்களை விட வெல உசந்த சீல நாமதான் கட்டிக்கப் போறம்.'

சந்தோஷத்திலேயே நடந்தாள் வீராயி.

'மார்க்கெட்டுக்கு இரண்டு ரூவா கொடுத்து பஸ்லே போனா சீக்கிரம் ஜவுளிக் கடைக்குப் போலாம். இரண்டாம் நம்பர் பஸ்சுதான் மார்க்கெட் வழியா போவும்..'

பஸ் ஸ்டாப்பை நெருங்கும்போது, 'ஆ...... அய்யய்யோ!' என்னா சத்தம்? யாரோ பஸ்ல அடிபட்டுட்டாங்க.

வீராயி பதறிப் போய் ஓடிவந்து பார்க்கும் போது பன்னிரண்டு வயசுப் பையன் ரோட்டில் அடிபட்டு விழுந்து கிடந்தான். தலையில் அடிபட்டு ரத்தமாகக் கொட்டியது. அந்தால போற கார்தான்! பையனை அடிச்சுட்டு நிக்காம போறான்.

"ஐயோ, ஆரு பெத்த புள்ளையோ சீக்கிரமா ஆசுபத்திரிக்குத் தூக்கிட்டுப் போங்க. த்சோ த்சோ..." என எல்லோரும் பரிதாபப்பட்டாங்களே தவிர, பையனைத் தூக்கிச் செல்ல யாரும் முன்வரவில்லை.

"இஸ்கோலுக்குப் போற புள்ளை போல... பொஸ்தமெல்லாம் செதறி கிடக்கே. யம்மா, யய்யா...." எனக் கெஞ்சிப் பார்த்த கிழவி, உடனே அங்கே இருந்த ஆட்டோவைக் கூப்பிட்டு அதிலே அந்தப் பையனைத் தூக்கிப் போட்டாள்.

"சீக்கிரமா பெரியாஸ்பத்திரி போப்பா" கிழவி கண்ணீர் மல்க பையனை மடியில் சாய்த்துக் கொண்டாள். "பாட்டி, உசுரு இருக்கா, பூட்டுதா? பொணத்தை எல்லாம் ஏத்த மாட்டேன். நிறைய ரூபா தரணும், சரியா!"

"நாந்தரேன், எங்கிட்ட ரூவா இருக்கு. சீக்கிரமா போ, புள்ளை மயங்கியிருக்கான். ஆருபெத்த புள்ளையோ, கடவுளே புள்ளையைக் காப்பாத்தேன்."

ஆஸ்பத்திரியில் சேர்த்துப் பையனுக்கு இரத்தம் ஏற்றினார்கள். உடனடி சிகிச்சையளிக்கத் தொடங்கினர்.

"காயம் பலமா இருக்கு பாட்டி. கொஞ்சம் தாமதிச்சிருந்தாலும் உயிர் பிழைக்கிறது கஷ்டமாயிருக்கும்" தலையில் தையல் போட்டு ஐ.சி.யூ. வார்டில் பையனைக் கொண்டு போட்டார்கள்.

"ஐயோ, என் ராசுக்குட்டி எங் கிருக்கான்? தெய்வமே!" தலைவிரி கோலமாக ஒரு பெண் அழுதபடி ஓடி வந்தாள். அவளுடன் அவள் கணவன். மார்க்கெட்டில் ஜவுளிக் கடை வைத் திருக்கிறாரே அவரேதான்!

"உஷ்... சத்தம் போடக்கூடாது. இந் தாம்மா, அழுகையை நிறுத்து. உம் மகன் நல்லா இருக்கான். இந்தப் பாட்டி சரியான நேரத்தில் உன் மகனைக் கொண்டு சேர்த்ததினால்தான் உயிரோடு பார்க்க முடிந்தது."

"மகராசி நீங்க நல்லா இருக்கணும்" என்று அழுதுகொண்டே கும்பிட்டாள் அந்தப் பெண்.

"எந்தாயே, எங்க குடும்ப வாரிசான என் ஒரே பிள்ளையைக் காப்பாத்தி எங் களுக்கெல்லாம் வயித்திலயும் பால் வார்த்தாயே தெய்வமே" எனப் பாட்டியின் கைகளைப் பிடித்துக் கொண்டு கதறி விட்டார் அந்தப் பெண்.

"ரொம்ப நன்றிம்மா..." என்று தழு தழுத்தவாறே பாக்கெட்டிலிருந்து ஐந்நூறு ரூபாயை எடுத்து வீராயியின் கையில் கொடுத்தார் ஜவுளிக்கடை உரிமை யாளர்!

பாட்டி பதறிப் போனாள். "புள்ளை யைக் காப்பாத்தினதற்கு விலையா? அய்யோ... ரூவாயைப் பிடிங்க. நான் போறேன்." கட்டிலின் அருகே சென்று பையனின் கையைப் பிடித்துத் தடவி, "ஏ ராசா, நா போயிட்டு வாரேன். ரொம்பப் பேசாதே. எம்மா, புள்ளையை நல்லா பாத்துக்கோ தாயி. நா வாரேன்" தள்ளா டித் தள்ளாடி நடக்கும் அந்த மூதாட்டி யைக் கண்களில் நீர்மல்கப் பார்த்தார் பையனின் அப்பா.

வீராயிக்கு ஆஸ்பத்திரியை விட்டு வெளியே வந்ததும் இலேசாகத் தலை சுற்றியது. "ஒரு டீ குடிச்சா சரியாயிடும்..." என்று நினைத்துக் கொண்டே, ஒரு டீ, இரண்டு பண்ணு சாப்பிட்டு, வீட்டுக்குக் கிளம்பினாள்.

'அய்யோ.. நெஞ்சு வலிக்கிற மாதிரி

எண்ணெயில் செய்த பலகாரங்களை நீண்ட நாட்கள் வைத்திருக்கும் தூக்குகளோ, டப்பாக்களோ காரல் வாடை அடிக்கும். அதைத் தவிர்க்க ஒரு துணியில் கொஞ்சம் உப்பை முடிந்து பலகார டப்பாவில் வைத்தால் எத்தனை நாட்களாக இருந்தாலும் காரல் வாடை வராது.

- வசந்தா கோவிந்தன், பெங்களூர்.



இருக்கே. இந்தக் குளுந்த நேரத்திலேயும் வேர்க்குதே. வூட்டுக்கு எப்படிப் போக?' சுருக்குப் பையில் இருக்கும் ரூபாயை எண்ணிப் பார்த்தார். 'நூத்தம்பது ரூவா ஆட்டோவுக்குக் கொடுத்தேன். மிச்ச அம்பது ரூவாயில ஒத்த டீ 2 ரூவா, பன்னு இரண்டு 4 ரூவா மிச்சம் 46 ரூவா இருக்கணும். ஏம்மா, ஓ நெஞ்சு ஏன் இப்படி வலிக்கு? வாயுவா இருக்குமோ?'

'வூட்டுக்குப் போனதும் பூண்டு, இஞ்சி தட்டிப் போட்டு கஷாயம் வச்சுக் குடிக்கணும். ம்... காயம் மறக்காம போடணும். வாயுக்கு நல்லது. பஸ்ல போக முடியாது போலிருக்கே. ஆட்டோவிலேதான் போகணும்.'

"ஏ. ஆட்டோக்கார தம்பி இங்கிட்டு வா... மார்க்கெட்டு பக்கம் இருக்குற புள்ளையார் கோயில் முடுக்குத் தெருவுக்குப் போகணும். எவ்வளவு ராசா துட்டு வேணும்?"

"பாட்டி, 50 ரூவா ஆவும். ரூபா வச்சிருக்கியா?"

'என்ன அம்பது ரூவாயா? அம்பது ரூவாய்க்கு நான் எவ்வளவு நாளா சேக்கணும்.'

மார்பில் சுருக்கென வலி.

"யய்யா, எங்கிட்ட இருக்கிறது 46 ரூவாதான். என்னைக் கொண்டு எங் குடிசையிலே விட்டுரு. உம், பாட்டி மாதிரி நெனைச்சுக்கோ."

"சரி, சரி, மெள்ள ஏறு!"

மார்க்கெட் பக்கமா வந்த போது... அந்த ஜவுளிக் கடையில் மஞ்சள் பூப் போட்ட பச்சை நிறப் புடைவை காற்றில் அசைந்தாடியதைப் பார்த்த வீராயி,

"ம்... நமக்குக் கொடுப்பினை இல்லை. இன்னொரு தடவை பார்ப்போம்" பெருமூச்சுடன் ஆட்டோவில் சாய்ந்து கொண்டாள்.

"பாட்டி, பிள்ளையார் கோயில் முடுக்குத் தெரு வந்திட்டுது. ஒன்னோட வீடு எது? என்ன உறங்கிட்டியா? எந்திரு பாட்டி... பாட்டி."

ஆம்! பாட்டி ஒரேயடியாகப் போய்ச் சேர்ந்து விட்டாள். ஆட்டோக்காரன் அந்தத் தெருவில் உள்ளவர்களிடம் பாட்டியை ஒப்படைத்தான். அவன் கடமை முடிந்து விட்டது.

ஊர் மக்கள் அனைவரும் சொந்தத் தாயே போனது போல் வருத்தப்பட்டுக் குவிந்தார்கள். குளிப்பாட்டிக் கிடத்தினார்கள். அந்தத் தெருவில் எல்லாருமே ஏழைகள்தான். ஆனால் மனதளவில் பெரும் பணக்காரர்கள். வீட்டுக்கு இவ்வளவு ரூபாய் என வசூல் பண்ணி, செவ்வந்திப் பூ மாலைகள், தாரை தப்பட்டை என அமர்க்களப்படுத்தினார்கள்.

பாட்டியைத் தூக்கும் நேரத்தில் ஆட்டோவில் கையில் பார்சலுடன் வந்திறங்கினார், ஜவுளிக் கடை உரிமையாளர்! "எம்புள்ளைக்கு உயிர் கொடுத்துட்டு, நீ போய்ச் சேர்ந்திட்டாயா?" எனக் குலுங்கிக் குலுங்கி அழுதார்.

"பரிசாக் கொடுக்க நினைச்சேன்... உன் இழவுக்குப் போடறேனே!" என்று அழுதபடி கையில் இருந்த பார்சலைப் பிரித்து மஞ்சள் பூப் போட்ட கறுப்பு பார்டர் போட்ட அந்தப் பச்சை நிறச் சேலையைப் பாட்டியின் மேல் போர்த்தினார்.

பாட்டியின் முகத்தில் இலேசானப் புன்னகை தெரிந்தது. அவளது ஆசை நிறைவேறி விட்டதாலோ? ●



பாயசம் செய்யும்போது கெட்டியான தேங்காய்ப் பால் ஊற்றி செய்து பாருங்கள். பாயசம் ஓஹோ சுவையுடன் இருக்கும்!

- எஸ். விஜயா சீனிவாசன், திருச்சி - 13.

தசரா தீபாவளி விடுமுறைகளில்

சிங்கப்பூர் டூர்

சிங்கப்பூர் - மலேஷியா - ஜென்டிங் ஹைலேண்ட்ஸ் 3 ஸ்டார் ஓட்டல்களில் தங்கும் செலவு-விமானம் சுற்றிப் பார்க்கும் வசதியுடன் கட்டணம் 5 நாள் டூர் ரூ.27,000/-

பாங்காக்-மலேசியா-சிங்கப்பூர்-8 நாள் ரூ.37,000/- பயணதேதி: செப்-22, அக்-22, டிச-22

Only Bangkok Tour 5 days Rs.22,500/- + Phuket 3 days Rs.7500

அந்தமான் டூர்

ஏர்டெக்கான் விமானம் மூலம் சென்று திரும்புதல் சுற்றுலா ஓட்டல் வசதி உட்பட கட்டணம் ரூ.9500/-

கோவா

கோவாவில் 3-நாள் தங்கல், உல்லாச கப்பல் சுற்றுலா, தர்மஸ்தலம், உடுப்பி, மூகாம்பிகை முதலிய இடங்கள் Sleeper ரயில் வசதி ஓட்டல் தங்கும் வசதி உட்பட கட்டணம் ரூ.2500

பயணதேதி: செப்டம்பர்-29

டில்லி - குலு மணாலி

ஆக்ரா-டில்லி-ஹரித்துவார்-ரிஷிகேஷ்-சிம்லா-குலு மணாலி - ரோடாங் பாஸ் - குருக்ஷேத்திரா சைவ / அசைவ உணவு, டீலக்ஸ் ஓட்டல், சொகுசு பஸ் உட்பட சுற்றுலா கட்டணம் ரூ.7200

பயணதேதி: செப்டம்பர்-21, அக்-22

குறைந்த கட்டணத்தில் விமான டிக்கெட்

Agents for Air Deccan, Spice Jet, Go-Air, Paramount Airlines, Kingfisher.
Services for Jet Airways, Indian Airlines & other Airlines.

விபரங்களுக்கு, போன்: 24340450, 42126910, 98400-85622

சூரியா டிராவல்ஸ்

38-H, பர்கிட் ரோடு, தி.நகர், சென்னை-17

B.O.: குமரன் பஸ் - பில்டிங்ஸ், 121/B, GST ரோடு, செங்கல்பட்டு ☎ 37400383, Cell:94440-01752



- Computerised eye-testing
- Hitech Imager
- Latest Branded Frames & Sunglasses
- Regular & Coloured Contact Lenses
- Varilux Specialists

VISION CARE (I) Pvt. Ltd.

ADYAR: NO.1, PADMANABA NAGAR, PH: 24913812, 24913813
ASHOK NAGAR: NEAR ASHOK PILLAR, PH: 23710897 / 42052159
CHETPET: HEAVITREE BUILDING, SPURTANK ROAD, PH: 28362084 / 42052084
SALIGRAMAM: ARUNACHALAM ROAD, PH: 42710505 / 42712191

SAVERA OPTICIANS & CONTACT LENS CLINIC
Eye care - a matter of responsibility

NUNGAMBAKKAM:
ROSY TOWER, NUNGAMBAKKAMHIGH ROAD
PH: 2827 7706 / 07 / 08

Kapleshwar Optics

T.NAGAR : COATS ROAD, PH: 2815 8700 / 2815 8770
ANNASALAI : G-63, PHASE II, SPENCER PLAZA, CHENNAI-2, PH: 42036463

பூக்கள் தரும் புத்துணர்ச்சி!



ஆஹா 50!

• ரோஜா மலர்களை, கொதிக்கும் நீரில் போட்டு, மூடிவைத்து விடுங்கள்.. அரை மணி நேரம் கழித்து, அந்த நீரை வடி கட்டி, ஃப்ரிஜ்ஜில் வைத்துக் கொள்ளுங்கள். வெளியே வெயிலில் போய் விட்டு வந்ததும், ரோஜா நீரால் முகம் கழுவினால், அழகுக்கு அழகு; புத்துணர்ச்சியும் கிடைக்கும்.



• இரண்டு முழ மல்லிகையைத் தலையணைக்குள் பொதிந்து வைத்து, அதன் மேலேயே தலை வைத்துப் படுக்கவும். பத்து நிமிடங்கள் கால் கை நீட்டி, கண்களை மூடி, மல்லிகை மணத்தை மெள்ள நுகரவும். அடேயப்பா! மனக் களைப்பு எங்கேதான் போச்சோ?

• நாள் முழுக்கக் கம்ப்யூட்டரில் கண் பதித்து வேலை செஞ்சு, கண்ணெல்லாம் எரியுதா? இரண்டு நந்தியாவட்டை மலர் களைப் பறியுங்க! இரண்டு ஸ்பூன் சுத்த மான பன்னீரில், நந்தியாவட்டை





மலர்களை நனைத்து, இமை களில் ஒற்றிக் கொண்டு, பத்து நிமிடங்கள் கண்களை மூடி ரிலாக்ஸ்டாக இருங்க! கண்கள் குளிர்ச்சியாகி விடும்.

• ஒரு தம்ளர் பசும்பாலில் நாட்டுச்சர்க்கரையைக் கலந்து, ஒரு டீஸ்பூன் தாமரைப் பொடியைச் சேர்த்துக் குடிச்சுப் பாருங்க.. இருதயம் பலமாகும், நரம்புத் தளர்ச்சி போய், நல்ல உடல்நலம் கிடைக்கும்.

- பிரேமா ஸ்ரீனிவாஸன், மைசூர் - 22.

முன்னோர்கள் நினைவாக மஹாளய அமாவாசையில் அன்னதானம் செய்வதால் நம் குலம் தழைக்கும்!



பித்ரு தர்ப்பண க்ஷேத்ரமான
காசியில் மஹாளய அமாவாசை அன்று



(22-9-2006) நடைபெறும் முன்னோர் வழிபாட்டில் அனைவரும் கலந்து கொண்டு ஆசிர்வாதத்தை பெற அன்புடன் அழைக்கிறோம்

ஸ்ரீ அன்னபூரணி அன்னையின் பேரருளால் பித்ரு தர்ப்பண க்ஷேத்ரமான **காசியில் மஹாளய அமாவாசை** நாளில் முன்னோர்கள் நினைவாக **அன்னதானம்** செய்ய அழைக்கிறோம்

"ஸ்ரீ அன்னபூரணி அன்னதான சேவா டிரஸ்ட்" 8 ஆண்டுகளுக்கு மேலாக தொடர்ந்து நடத்தும் முன்னோர் வழிபாடு

பேரன்புடையீர்! வணக்கம். தங்களுக்கு முன்னோர்களின் பரிபூரண ஆசியும், ஆதரவும் கிடைக்க பிரார்த்திக்கிறோம். பித்ரு க்ஷேத்ரமாக விளங்கும் காசியில் அன்பர்கள் அனைவராலும் **கங்கைக்கு ஜல தீபம்** ஏற்றி மஹாளய அமாவாசை நாளில் முன்னோர் வழிபாடு செய்து, அவர்கள் நினைவாக அன்னதானம் இடமுடியும் என்ற இறை சிந்தனையோடு அனைத்து வாசக அன்பர்களின் வேண்டுகோளுக்கிணங்க **ஸ்ரீ அன்னபூரணி அன்னதான சேவா டிரஸ்ட் மூலம் மஹாளய அமாவாசையில் காசியில் பித்ருக்கள் நினைவாக கங்கைக்கு ஜலதீபம் ஏற்றி அவர்கள் நினைவாக வஸ்தரதானத்துடன் அன்னதானம் செய்யப்படுகிறது.** மஹாளய அமாவாசை அன்று அன்னதானம் செய்தால் பித்ருக்கள் பூரண திருப்தி ஏற்பட்டு அவர்கள் நம் சந்ததிகளுக்கு அனைத்து வகை ஆரோக்கியத்தையும் அளிக்கிறார்கள். மஹாளய அமாவாசை அன்று நடைபெறும் அன்னதான திருப்பணி மற்றும் முன்னோர் வழிபாட்டுக்கு தங்களால் இயன்ற நன்கொடையை அனுப்பி **ஸ்ரீ மகா விஷ்ணுவின்** நல்லாசி மற்றும் பித்ருக்களின் **ஆசிர்வாதத்தை** பெற அன்புடன் அழைக்கிறோம்.

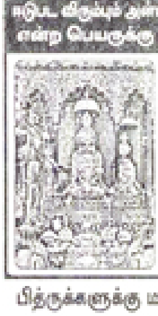
முன்னோர்கள் நினைவாக நடைபெறும் அன்னதானத்திற்கு தாங்கள் அளிக்கும் நன்கொடை எவ்வளவு சிறியதாக இருந்தாலும் ஏற்றுக்கொள்ளப்படும்.

- ரூ. 500 - அனுப்பும் அன்பர்களுக்கு **ருத்ராட்ச மாலை** அனுப்பி வைக்கப்படும்.
- ரூ. 1000 - அனுப்பும் அன்பர்களுக்கு **ஸ்படிக மாலை** அனுப்பி வைக்கப்படும்.
- ரூ. 2000 - அனுப்பும் அன்பர்களுக்கு **நவரத்ன மாலை** அனுப்பி வைக்கப்படும்.
- ரூ. 5000 - அனுப்பும் அன்பர்களுக்கு **பவள மாலை** அனுப்பி வைக்கப்படும்.

முன்னோர்களுக்கு பிண்டப்பிரதானம் மற்றும் தர்ப்பணம் காசியிலும், கயாவிலும், பிரயாகையிலும் (இம்மூன்று பித்ரு க்ஷேத்ரங்களிலும்) நேரில் சென்று செய்ய முடியாதவர்களுக்காக, கங்கையில் ஜலதீபம் ஏற்றி சாஸ்திரிகளைக் கொண்டு மஹாளய அமாவாசை அன்று "ஸ்ரீ அன்னபூரணி அன்னதான சேவா டிரஸ்ட்" மூலம் முன்னோர் வழிபாடு செய்யப்படுகிறது.

பித்ருக்களுக்கு பிண்டப்பிரதானம் செய்ய **காசி, கயா,** பிரயாகை ஆகிய மூன்று பித்ரு க்ஷேத்ரங்களுக்கும் சேர்த்து ரூபாய் 1000 அனுப்பும்போது யாருக்கு சிரார்த்தம் செய்ய விரும்புகிறீர்களோ அவரின் பெயர், திதி மற்றும் கோத்ரம் போன்ற விபரங்களை தெரிவித்தால், தங்கள் விருப்பப்படி முன்னோர் வழிபாடு முறையாகவும், முழுமையாகவும் செய்யப்பட்டு, **அவர்களின் நினைவாக வஸ்திரதானத்துடன் அன்னதானம்** வழங்கப்படும். பித்ரு காரியங்களுக்கு பணம் அனுப்பும் அன்பர்களுக்கு காசி, கயா, பிரயாகை ஆகிய மூன்று இடங்களிலும் உள்ள தெய்வீக ஆலமரமான **'அக்ஷய வடத்தின்'** படமும், கயாவில் உள்ள **விஷ்ணு பாதத்தின்** படமும் யந்திரமும் அனுப்பி வைக்கப்படும். நம் வீட்டில் செய்யும் சிரார்த்தத்திற்கு தாய், தந்தையர், உறவினர்கள் மட்டுமே பங்குகொள்ள வாய்ப்புண்டு. மூன்று பித்ரு க்ஷேத்ரங்களில் ஏதாவது ஒரு **அக்ஷய வடத்தில்** (ஆலமரம்) பிண்டப்பிரதானம் செய்தால் ஏழு தலைமுறைக்கு பித்ருக்கள் கூட்டமே முக்தி அடைவதுடன் பித்ரு தோஷங்களும் நிவர்த்தியாகும். முன்னோர் வழிபாட்டினை தவறாமல் நிறைவேற்றுபவர்களுக்கு அவர்களது முன்னோர்களுடைய பரிபூரண ஆசியும், ஆதரவும் நிச்சயம் உண்டு.

மஹாளய அமாவாசை அன்று முன்னோர்கள் நினைவாக நடைபெறும் அன்னதான சேவையிலும், முன்னோர் வழிபாட்டிலும் ஈடுபட விரும்பும் அன்பர்கள் தங்கள் நன்கொடையை Cheque / D.D/M.O. மூலம் Sri Annapoorani Annadhana Seva Trust, Chennai என்ற பெயருக்கு எடுத்து கீழ்கண்ட முகவரிக்கு அனுப்பி பித்ருக்களின் ஆசியை பெறுமாறு அன்புடன் வேண்டுகிறோம்.



நன்கொடைகளுக்கு 80G பிரிவின் படி வரி விலக்கு உண்டு.

Cheque/D.D./M.O. அனுப்ப வேண்டிய முகவரி

ஸ்ரீ அன்னபூரணி அன்னதான ஸேவா டிரஸ்ட்

SRI ANNAPOORANI ANNADHANA SEVA TRUST (Regd.)

4, Appavoo Gramani IIIrd Street R.A.Puram, Chennai - 28

TEL : 2495 9302 Fax : 044 - 4206 6525.



பித்ருக்களுக்கு மஹாளய அமாவாசையில் தர்ப்பண பூஜை செய்வது ஒவ்வொருவரின் இன்றியமையாத கடமையாகும்

'இம்மாத இல்லத்தரசி' போட்டிக்கு நடுவர்களாக இருந்து பரிசுக்குரியவர்களைத் தேர்ந்தெடுத்த சென்னை, குரோம்பேட்டை, ஸ்ரீவித்யா மாதர் சங்கம் வாசகிகளுக்கு நன்றி!



பொருள் : வெல்ல ஸ்வீட்ஸ்

முதல் பரிசு :
டேபிள் டாப் வெட் கிரைண்டர்
பரிசு பெறும் அதிர்ஷ்டசாலி :
எம். ஜெயந்தி, சென்னை.

இம்மாத

கீர் லாடு

தேவையான பொருள்கள் :
பயற்றம் பருப்பு - ¼ கிலோ,
வெல்லம் - ½ கிலோ,
வெண்ணெய் - 1 குழிக்கரண்டி,
பசும்பால் - ½ லிட்டர்,
தேங்காய்த் துருவல் - ½ மூடி,
பாதாம் பருப்பு - 12,
முந்திரி பருப்பு - 5,
பாதாம் எஸென்ஸ் - சிறிதளவு,
மஞ்சள் கேசரிப் பவுடர் - சிறிதளவு,
ஏலம், சுக்குப் பொடி - சிறிதளவு,
சர்க்கரை - தேவையான அளவு.

செய்முறை :

பருப்பைக் கழுவிச் சுத்தம் செய்து முக்கால் மணி நேரம் ஊறவைத்துத் தண்ணீர் விடாமல் கரகரவென்று அரைத்து வைக்கவும். வெல்லத்தைத் தேன் பதம் வரை பாகு காய்ச்சி கை பொறுக்கும் சூட்டில் ஆறவைக்கவும். சிறிதளவு வெண்ணெயை உருக்கி முந்திரியை ஒன்றிரண்டாகப் பொடித்து அதனுடன் தேங்காய்த் துருவலையும் லேசாக வறுத்து எடுத்து வைக்கவும். அரைத்து வைத்துள்ள மாவுடன் வெல்லப்பாகு, தேங்காய்த் துருவல், முந்திரி, எஸென்ஸ் சிறிது, ஏலம், சுக்குப் பொடி சிறிது, கேசரிப் பொடி சிறிது இவற்றையெல்லாம் கலந்து நன்கு பிசைந்து பெரிய நெல்லிக்காய் அளவு உருண்டைகளாகப் பிடித்து, இட்லிப் பானையில் இட்டு ஆவியில் வேக



இல்லத்தரசி

வைத்து எடுக்கவும்.

மீதமுள்ள முந்திரி, பாதாம் இரண்டையும் ஊறவைத்து மைபோல் அரைத்து, இருக்குத் தேவையான அளவு சர்க்கரை சேர்த்துக் காய்ச்சிய பசும்பாலில் கலக்கி, சிறிது கேசரிப் பவுடர், பாதாம் எஸன்ஸ் சிறிது விட்டுக் கலந்து இறக்கி வைக்கவும். வேகவைத்து எடுத்த லாடுகளை கீரில் மிதக்கவிட்டு, வெண்ணெயைச் சிறிது சிறிதாகக் கிள்ளித் தூவிப் பரிமாறவும். புதுமையான சுவையான கீர்லாடு தயார்

- எம். ஜெயந்தி, சென்னை.

இரண்டாம் பரிசு ரூ. 300/-

அவல் பர்பி

தேவையான பொருள்கள் :

கெட்டி அவல் - ¼ கிலோ,

உருண்டை வெல்லம் - 300 கிராம்,

ஏலக்காய் - 1 டீஸ்பூன் (பொடித்தது)

வறுத்த தே. துருவல் - 1 கப்,

நெய் - 150 கிராம்,

முந்திரி பருப்பு பொடித்தது - 1 டீஸ்பூன்,

பச்சைக் கற்பூரம் (விருப்பப்பட்டால்) - சிறிதளவு.

செய்முறை :

கெட்டி அவலைச் சுத்தம் செய்து, வறுத்து, கழுவி, தண்ணீரை வடிய விட்டு உலரவிடவும். அடிகனமான பாத்திரத்தில் அரை தம்ளர் தண்ணீர் விட்டு, வெல்லத்தைக் கரைய விடவும். வெல்லம் கரைந்ததும், வடிகட்டி, மற்றொரு அடிகனமான பாத்திரத்தில் விட்டு, பாகு காய்ச்சவும். பாகு கம்பிப் பதம் வந்ததும், உலர்ந்த அவலை விட்டு, கைவிடாமல் நன்கு கிளறவும்.

சிறிது நேரம் கிளறியதும், தே. துருவல் சேர்த்து, அடிபிடிக்காமல்

கிளறி, பின், கொஞ்சம், கொஞ்சமாக நெய் விட்டு, மீண்டும் கிளறவும். கலவை பாத்திரத்தில் ஒட்டாமல் திரண்டு வரும் சமயத்தில், வறுத்த முந்திரி, ஏலக்காய்ப் பொடி பச்சைக் கற்பூரம் சேர்த்து, நெய் தடவிய தாம்பாளத்தில் கொட்டி, மேலே சிறிது முந்திரித் துருவலைத் தூவி, ஆறியதும் துண்டுகள் போடவும்.

பி.கு : அவலை மிக்ஸியில் ஒரு சுற்று சுற்றி அத்துடன் தேங்காய்த் துருவல் சேர்த்துச் சுற்றி, எடுத்து அதன் பின்னும், இதே முறையில் செய்யலாம்)

- எஸ். சுகந்தி, கிவளூர்.

மூன்றாம் பரிசு ரூ. 200/-

முக்குள்ளு முத்து மனோகா லாடு

தேவையான பொருள்கள் :

பாசிப்பருப்பு - ½ கிலோ,
வெல்லம் - ½ கிலோ,
முந்திரி - 5 கிராம்,
ஏலக்காய் - 8 (அ) 10,
எண்ணெய்(அ) நெய் - பொரித்தெடுக்க.

செய்முறை :

பாசிப்பருப்பை வெயிலில் காய வைத்து அரைத்து, சலித்து, தோசை மாவு பதத்தில் கரைத்துக் கொள்ளவும். ஒரு வாணலியில் நெய் (அ) எண்ணெயை மிதமாகக் காயவைக்கவும். மற்றொரு வாணலியில் வெல்லத்தைத் திட்டமாக நீர் விட்டுக் கரைத்து வடிகட்டிக் கொண்டு நல்ல கெட்டிப்பாகு காய்ச்சி ¼ ஸ்பூன் எலுமிச்சைச் சாறு பிழிந்து கொள்ள வேண்டும்.



* பத்மா

காய்ந்திருக்கும் எண்ணெயில் பூந்திக் கரண்டியில் ஒவ்வொரு கப்பாக விட்டு ஒரே அளவில் பூந்தி தேய்த்துக் கொள்ளவும். பூந்தி மொறுமொறுப்பாக வெந்ததும் காய்ச்சி வைத்திருக்கும் வெல்லப்பாகில் போட்டுக் கிளறவும்.

மொத்த மாவையும் பூந்தி தேய்த்து முந்திரியையும் ஒடித்து, பொரித்துப் போட்டு, ஏலப்பொடியையும் போட்டு நன்கு கிளறி, ஆறுவதற்கு முன் உருண்டையாகப் பிடித்துக்கொள்ளவும். இது மிகவும் ருசியாகவும், மணமாகவும் மொறுமொறுப்பாகவும் இருக்கும். பாகில் எலுமிச்சைச்சாறு சேர்ப்பதால் சுலபமாகப் பிடிக்கலாம். எலுமிச்சைச்சாறு அதிகமானால் பிசுபிசுவென்று ஒட்டிக் கொள்ளும்.

- என்.ஆர்.எஸ். சர்மா, மடிப்பாக்கம்.

ஆறுதல் பரிசு ரூ. 100/-

கிருஷ்ணன் கிலுகிலுப்பை

தேவையான பொருள்கள் :



மழைக்காலத்தில் மின்சார விளக்குகளில் பூச்சிகள் திரண்டு வந்து ஒட்டிக் கொள்ளும். மண்ணெண்ணெய் அல்லது விளக்கெண்ணெயில் ஒரு காகிதத்தை நனைத்து விளக்கருகில் தொங்கவிட்டால் பூச்சிகள் அதில் ஒட்டிக் கொள்ளும். காகிதத்தை எறிந்து விடலாம்.

- ஆர். ராஜலட்சுமி, கரூர்.

சொர்க்கத்தில் நிச்சயிக்கப்படும்

திருமணங்கள்



என் பெயர் கமலா ரங்கநாதன். என் மகள் B.E. பட்டதாரி, பெரிய Software Company-யில் வேலை மற்றும் நல்ல குடும்பப்பாங்கான அழகு இருந்தும், எந்த வரனும் அமையவில்லை. எத்தனையோ இடத்தில் ஜாதகம் பார்த்துவிட்டோம். கல்யாணம் முடிவாகும் நிலையில் ஏதோ ஒரு தடை வந்து நின்றுவிடுகிறது. என்ன செய்வதென்று எனக்கு புரியவில்லை. அப்பொழுதுதான் என் மன்னி **பத்மஸ்ரீ ஜெம்ஸ்** பற்றி கூறினார். சரி என்று என் மகளின் ஜாதகத்தை **பத்மஸ்ரீ**யில் காட்டினேன். அவர்கள் என் மகளின் ஜாதகத்தில் சில தோஷங்கள் இருப்பதாக கூறி அதே போன்று தோஷமுள்ள வரனை பார்க்கச் சொன்னார்கள். மற்றும் சில கற்களும் பரிகாரங்களும் கூறினார்கள். அவர்களுடன் உரையாடும்போதே என் மகளுக்கு விரைவில் திருமணம் நடக்கும் என்ற நம்பிக்கை எனக்கு ஏற்பட்டது. அவர்கள் கூறிய பரிகாரம் மற்றும் ராசிக் கற்களை அணிந்தோம். அவர்கள் கூறியதுபோலவே தோஷமுள்ள ஜாதகங்களை தேடினோம். இரண்டே மாதத்தில் கல்யாணம் நிச்சயமாகி திருமணம் நடைபெற்றது. இப்பொழுது இருவரும் மிகவும் சந்தோஷமாக துபாயில் இருக்கிறார்கள். என் நன்றியை **பத்மஸ்ரீ ஜெம்ஸுக்கு** சொல்ல வந்தபோது என் அனுபவத்தை உங்கள் எல்லோருடனும் பகிர்ந்து கொள்வதில் எனக்கு மகிழ்ச்சி.

Kamala Ranganathan, Nanganallur

Kamala Ranganathan மாதிரி பலரது நம்பிக்கையும் பிரச்சனையும் தீர்த்து வைக்கும் சிறந்த நிறுவனம்

Padmashri Gems Jewellers

சரி இதை யார் பரிந்துரைக்கிறார்கள்

Mrs.SHARMILA RAJASHEKAR M.A., P.G.A. Member

Mr.RAJASHEKAR B.Com., C.Gem., P.Gem.A., Bangkok

International Astrogemmologist

இந்தியாவின் சிறந்த Astrologer என்று Bangkok Association மூலம் தேர்ந்தெடுக்கப்பட்டவர். பலரது பிரச்சனைகளை தன் Astrogemmology மூலம் நிரந்தர தீர்வு தருகிறார்.

For Appointment Contact : 42122927, 28157560

100% Genuine & Energized Astro Gems, Original Rudraksh (All Faces), Valamburi Shank, Saaligram, Sriyantra, Rasamani & Other Devine Articles

Padmashri Gems Jewellers

Astro-Gems, Diamonds, Gold & Silver Jewellery

53-A, North Usman Road, T.Nagar, Chennai - 17. India.

Ph : 42122927, 28157560

Email : powerofgems@yahoo.com Website : www.padmashrigems.8m.com

தபாலில் பதில் அறிய ரூ.251 **with Birth Details** அனுப்பவும்

ADVT.



* எம். ஜெயந்தி



* ஆர்.எஸ்.சர்மா



* காயத்ரி தேவி

பாம்பே ரவை - ¼ கிலோ,
மைதா - ¼ கிலோ,
உப்பு - 2 சிட்டிகை,
வெண்ணெய் - 1 எலுமிச்சை அளவு,
கொப்பரை (சன்னமாகத் துருவியது) - 1 கப்,
வெல்லம் (பொடித்தது) - ¾ கப்,
ஏலப்பொடி - ¼ ஸ்பூன்,
பாதாம், முந்திரி, பிஸ்தா, வால்நட், உலர் பேரீச்சை (ஒரே மாதிரி துண்டுகளாக்கியது) - தலா 2 ஸ்பூன்,
பொடித்த அவல் - 4 ஸ்பூன்,
பொரித்து எடுக்க ரீஃபைண்ட் ஆயில்

செய்முறை :

பாம்பே ரவை, மைதா, உப்பு, வெண்ணெய் ஆகியவற்றை ஒன்றாகக் கலந்து அளவாக நீர் தெளித்துக் கெட்டியாகப் பிசைந்து அரை மணி நேரம் மூடி ஊற வைக்கவும்.

கொப்பரை, வெல்லம் கலந்து இரண்டு ஸ்பூன் பால் அல்லது நீர் சேர்த்து பூரணம் கிளறவும். ஐந்தாவது நிமிடத்தில் திரண்டு வரும். ஏலப்பொடி கலந்து இறக்கவும்.

உலர்ப் பழத்துண்டுகளை ஒன்றாகக் கலந்து கொள்ளவும். ஊறிய மாவை பெரிய அப்பளங்களாக மிக லேசாகவோ, மிக கனமாகவோ இல்லாமல் இருக்கும்படி இட்டு பெரிய ஹார்லிக்ஸ் பாட்டில் மூடி போன்ற ஒன்றால் வட்டங்களாக அழுத்தி எடுக்கவும்.

ஒரு வட்டத்தின் நடுவில் ஒரு ஸ்பூன் பூரணத்தை வைத்து, சுற்றிலும் ஓரத்தில் ஒரு செ.மீ. இடம் விட்டு நடுவில் பரத்தி அதன் மேல் மற்றொரு வட்டத்தை வைத்து மூடி ஓரங்களைத் தண்ணீர் தொட்டு, பிரியாதவாறு ஒட்டவும். மேலே மூடிய வட்டத்தின் மேல் லேசாக அவல் பொடியை முன்பு செய்ததுபோல் ஓரங்களில் ஒட்டாமல் தூவி அரை ஸ்பூன் உலர் பழத்துண்டுகளை நடுவில் வைத்து கொழுக்கட்டை செய்வது போல் ஓரங்களை மடித்து முடிப்பாகச் சேர்க்கவும். தண்ணீர் தொட்டு ஒட்டி, குடுமிப் பகுதியை உருட்டி சற்றே நீட்டி உருட்டி சாவி வளையம் போல் வளைத்துச் சேர்க்கவும். மாவு கெட்டியாக இருப்பதால் நன்கு ஒத்துழைக்கும்.

கிலுகிலுப்பைகள் தயாரானதும் நன்கு பிழிந்த ஈரத்துணியால் மூடி ரீஃபைண்ட் ஆயிலில் மிதமான தீயில் கரகரப்பாகப் பொரித்தெடுக்கவும். மைதா, ரவை சம அளவில் இருப்பதாலும் தேவையான அளவு வெண்ணெய் சேர்த்திருப்பதாலும் விரைவில் கரகரப்பாகப் பொரிந்துவிடும். வளையத்தை விரலால் பிடித்து ஆட்டிப் பாருங்கள். 'கலகல' சப்தம் கேட்கும்.

பொடித்த அவல் ஈரத்தை உறிஞ்சும். அதனால் உலர்பழங்கள் கிலுகிலுப்பையின் உட்சுவரில் ஒட்டாது. அதனால்தான் பொரிந்தவுடன் சத்தம் கேட்கிறது.

- பத்மா, ஹைதராபாத்.

பிரசுரத்துக்கு...

தட்டுச் சிம்பிளி

தேவையான பொருள்கள் :

கழுவி தோல் நீக்கிய வெள்ளை எள் - 200 கிராம்,
வெல்லம் -150 கிராம்,

அரிசி மாவு - 100 கிராம்,
நெய் - 50 கிராம்.

செய்முறை :

முதலில் எள்ளை வெறும் வாணலியில் போட்டு நிறம் மாறாமல் வறுக்கவும். எள் ஆறியுடன் நைசாக மிக்ஸியில் அரைக்கவும். வெல்லத்தைக் கத்தியால் சீவி, அரைத்த எள்ளுடன் சேர்க்கவும். அரிசி மாவை இலேசாகச் சூடாக்கி அதையும் இதனுடன் சேர்க்கவும். நெய்யை அடுப்பில் வைத்து நன்றாகச் சூடாக்கிய பிறகு இந்தக் கலவையில் சேர்த்துக் கரண்டியால் நன்றாகக் கலக்கவும். பிறகு இதைக் கொஞ்சம் கொஞ்சமாக மிக்ஸியில் போட்டு எடுக்கவும். சூடாக இருக்கும் போதே உருண்டை பிடித்து, அதை இரண்டு கைகளுக்கு நடுவில் வைத்து லேசாக அமுக்கி தட்டை போலச் செய்யவும். எத்தனை நாட்கள் ஆனாலும் கெட்டுப் போகாது.

- மீனாட்சி நாகராஜன்,
திண்டுக்கல் - 3.

பிரசுரத்துக்கு...

சர்க்கரைவள்ளிக் கிழங்கு அப்பம்

தேவையான பொருள்கள் :

சர்க்கரைவள்ளிக் கிழங்கு - 100 கிராம்,
வெல்லம் - 5 டேபிள் ஸ்பூன்,
பால் - ½ லிட்டர்,
வறுத்து அரைத்த அரிசி மாவு - 4 டேபிள் ஸ்பூன்,
தேங்காய்த் துருவல் - 2 டேபிள் ஸ்பூன்,
நெய் - 1 டேபிள் ஸ்பூன்,
பேகிங் பவுடர் - கால் டீஸ்பூன்,
உப்பு - சிட்டிகை அளவு.

செய்முறை :

பாலை கோவாப் பதத்தில் காய்ச்சவும். வள்ளிக்கிழங்கை வேகவைத்து, தோலுரித்து, மசித்துக் கொள்ளவும். பிறகு கோவா, வள்ளிக்கிழங்கு, வெல்லம், அரிசி மாவு, தேங்காய்த் துருவல், பேகிங் பவுடர், சிறிது நெய், சிட்டிகை அளவு உப்பு ஆகியவற்றுடன் சேர்த்து, மிக்ஸியில் ஒரு சுற்று சுற்றவும். அல்லது கையால் அழுத்திப் பிசையவும். இந்த மாவைச் சிறிய உருண்டைகளாகச் செய்து, வடை போல் தட்டி, இட்லித் தட்டில் நெய் அல்லது டால்டா தடவி அதில் வைத்து, ஆவியில் வேகவைத்து எடுக்கவும்.

எண்ணெய் இல்லாததால் சுலபமாக ஜீரணமாகும். வயதானவர்களும், குழந்தைகளும் தாராளமாகச் சாப்பிடலாம். சுவையும் பிரமாதமாக இருக்கும். வள்ளிக்கிழங்கு வாயுத் தொல்லையைக் கொடுக்கும் என்பதால், இதனுடன் சிறிது சுக்குப் பொடி சேர்த்துப் பிசைந்து கொள்ளவும். சுவை கூடும்.

- காயத்ரிதேவி எஸ்.,
நெல்லிக்குப்பம்.

போலிகளைக் கண்டு ஏமாறாதீர்கள்....



சென்னையிலேயே
முதன்முறையாக
Certified முத்துக்கள்
எங்களிடம் மட்டுமே
கிடைக்கிறது.

100%

ஒரிஜினல் நவரத்தினக்கல் தான்

உங்கள் அனைத்துப் பிரச்சனைகளையும்
தீர்த்து வைக்கும்



- கனகபுஷ்பராகம்
- மாணிக்கம்
- மரகதப்பச்சை
- கோமேதகம்
- நீலம்
- வைரம்
- முத்து
- பவளம்
- வைடூரியம்



அனைத்துவிதமான ராசிக்கற்கள், ஜப்பானிய, ஹைதராபாத் பவள முத்து செட்கள், ஜெய்ப்பூர் கற்கள், ஜெய்ப்பூர் மாலை, நவரத்தின மாலை வாங்க **சிறந்த ஒரே இடம்.**

நவரத்தினங்களுக்கு ஒரிஜினலுக்காக
Certificate*
மதிப்பிற்கு **Guarantee***
தரும் ஒரே நிறுவனம்.

*Conditions Apply

3 தலைமுறையாய்
நிரந்தர வாடிக்கையாளர்களைக்
கொண்ட ஒரே நிறுவனம்.

AdMark

தி.நகரில் மட்டும்

RAJENDRA KUMAR.M.MEHTA'S
JAIPUR GEMS 'N' JEWEL

H.O. 52, North usman road, T.nagar, chennai-17. Ph: 044-28157592-28157404.
B.O. 120/50, 30th Cross 8th Main 4th Block, Jayannagar Bangalore-11. Ph: 265 2266-26349329.

Watch our TV Programme on Gem stones

In USHE TV Every Friday - between 3.30 pm - 4.00 pm

In STAR VIJAY every Mon & Thursday between 8.00 am - 8.30 am

E-mail:jgj_@hotmail.com • Website: jgjdiamonds.com • **Sunday Holiday**

JCI

நெய்வேலியில் வாசகியர் விழா



“எனக்கு மைக் பிடித்துப் பழக்கமில்லை. ஆனால் இந்த மூன்று மாதமாக மைக்கைக் கீழே வைப்ப தில்லை” என்று பேசி வாசகியரின் இறுக்கத்தைப் போக்கி சிநேக பாவத்தை ஏற்படுத்தினார் மங்கையர் மலர் ஆசிரியர் லக்ஷ்மி நடராஜன். வாசகர்களுக்காக, வாசகர்களால் ஆனது 'மங்கையர் மலர்' என்பதை ஆசிரியர் பெருமையுடன் பகிர்ந்து கொண்டார்.

ஆண்டுக்குப் பன்னிரண்டு முறை பூக்கும் மலர்... தலையில் சூடாமல் மூளைக்குச் சூடும் மலர்' என்று மங்கையர் மலரை அறிமுகப்படுத்தினார் ஜே.சி.ஐ. இயக்கத்தின் தலைவி அறிவு சுந்தர். ஐந்து குடும்ப மலர்கள் குத்து விளக்கேற்ற, விழா களைகட்டத் துவங்கியது.

நெய்வேலியின் முதல் பெண்மணி என்று வர்ணிக்கப்பட்ட என்.எல்.சி. அதிபரின் மனைவி ராஜி ஜெயராமன் ஜே.சி.ஐ. உறுப்பினர்களோடு கலந்து கொண்டு ரத்தினச் சுருக்கமாக உரையாற்றினார்.

சிறப்பு விருந்தினராக சென்னை எம்.ஓ.பி. வைஷ்ணவ கல்லூரியைச் சேர்ந்த டாக்டர் நிர்மலா பிரசாத், சென்னையைச் சேர்ந்த மனநல ஆலோசகர் சரஸ்வதி பாஸ்கர், நெய்வேலி குழந்தைநல மருத்துவர் ஜனார்த்தனன் ஆகியோர் பங்கேற்றனர்.



• இளைய சக்தியும்...

சக்திகள் மூவர் ஒருபுறமும், இளைய சக்திகள் மூவர் மறுபுறமும் அமர, அபிநயா 'ஹாய்' என்று சிநேக பாவத்தோடு ஆரம்பித்தாலும் 'இளைய சக்திக்குள் இத்தனை



• நிர்மலா பிரசாத், ஜனார்த்தனன், சரஸ்வதி பாஸ்கர்



• குத்து விளக்கேற்றி...

ஏக்கங்களா' என்று வியந்து போகுமனவுக்குத் தங்களுடைய நிலையை எடுத்துரைத்தார்.

சக்தி தரப்பிலிருந்து வந்த சாய்லட்சுமி, டெலிவிஷனை, டெலிவிஷம் என்று அறிமுகப் படுத்தினார். அதனால் பிள்ளைகள் பாதிக்கப்படுவதாகப் பேசியவர் பெற்றோரைச் சார்ந்தே நிறைய பெண் பிள்ளைகள் இருப்பதாகக் கூறினார். அதனால் கல்லூரி விடுதியில் தங்கிப் படிக்கும் போது சிறு சிறு காரியத்துக்கும் பெற்றோரை எதிர் பார்ப்பதாகக் கூறினார். பெண்களின்



* வணங்குகிறார் லக்ஷ்மி நடராஜன்

சக்தியும் இளையசக்தியும்!



... சக்தியும்...!

பேசிய உமையாள், அன்றாட வாழ்வின் இயல்பு நிலையைச் சுட்டிக்காட்டி, "ஒரு பென்சில் வாங்கித் தந்துவிட்டு, பொருளாதாரம் பேசுகின்றனர்'' என்று பெற்றோரின் தவறை யதார்த்தமாகச் சுட்டிக்காட்டினார். "உடலில் ஏற்படும் ஹார்மோன் மாற்றங்களால் பருவ வயதில் தோன்றும் பயம், பரபரப்புக்கு இடையே பள்ளியிறுதித் தேர்வைச் சந்திக்கும் எங்களைப் புரிந்து கொள்ளுங்கள்"

கலாசாரமும், பலருடைய விமர்சனத்துக்கு ஏற்ப மாற்றம் கண்டிருப்பதாகக் கூறினார்.

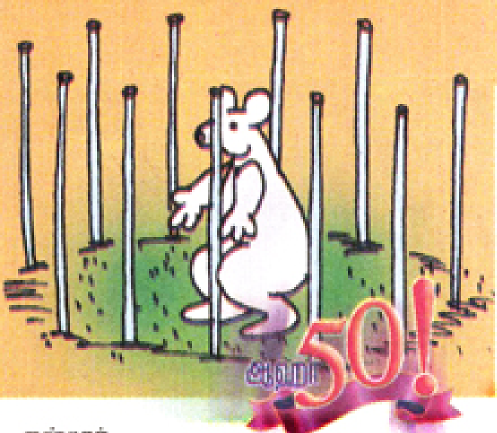
பதிலளித்த டாக்டர் நிர்மலா பிரசாத், "பெற்றோர்கள் வீட்டில் கலாசாரத்தைப் பழக்க வேண்டும்" என்றார்.

சரஸ்வதி பாஸ்கர், பெற்றோர்கள் observing participants ஆக இருக்க வேண்டும் என்று வலியுறுத்தினார்.

இளைய சக்தியின் சார்பாகப்

* ''வாங்க... வாங்க...''





ஒரே மாதிரியான பால் பாயிண்ட் (காலியானது) மணலில் வட்டமாக, சதுரமாக நிறுத்துங்கள். உள்ளே சிங்கம், புலி, கரடி என்று வைத்துவிட கூண்டில் மிருகம் குழந்தைகளைக் குதூகலப் படுத்தும்.

- லக்ஷ்மி ஸ்ரீனிவாஸன், சென்னை - 24.

என்றார்.

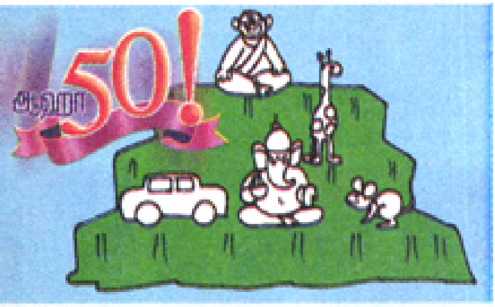
"செல்போனை வாங்கிக் கொடுத்து விட்டு, பேசாதே என்றால் எப்படி?" என்று சீறிய அவர், "எங்களை நம்புங்கள். சுயமாய் இருக்க விடுங்கள். எங்களை எங்களுக்காக இருக்க விடும்போது, 2020-ல் அல்ல, 2010-லேயே அப்துல்கலாம் கண்ட கனவு இளைஞர்களாக நாங்கள் மாறுவோம்" என்றார்.

"பிள்ளைகளின் செய்கைகளையும் பேச்சையும் பெற்றோர் கவனிக்க வேண்டும்; கேட்க வேண்டும்" என்று கூறிய மனநல ஆலோசகர் "குழந்தை வளர்ப்பு என்பது தியாகம் அல்ல; பெற்றோரின் கடமை" என்று புரிய வைத்தார்.

மொத்த விழாவும், நேரம் போவதே தெரியாமல் கலகலப்பாகவும் பயனுள்ளதாகவும் இருந்தது.

- ஜூலியட் ராஜ், நெய்வேலி - 1

5.8.06 அன்று மங்கையர் மலரும் நெய்வேலி ஜே.சி.ஐயின் மகளிர் அமைப்பும் இணைந்து, சக்தியும், இளைய சக்தியும் என்ற அருமையான விவாத மேடையை அரங்கேற்றின.



கொலுப்படிக்கு வெள்ளைத் துணியை உபயோகிப்பதை விட அடர்ந்த நிறமுள்ள துணி விரித்தால் அழுக்கும் தெரியாது. பீங்கான் கண்ணாடிப் பொம்மைகள் 'பளிச்' என்று தெரியும்.

- ராதா நரசிம்மன், நந்தனம்.

விழாவுக்கு வந்திருந்தவர்களை 'என்றும் உங்களுடன் மங்கையர் மலர்' என்ற வாசகம் பொறிக்கப்பட்ட ஸ்டிக்கரையும் மணக்கும் ஆச்சி மசாலாவின் சாம்பார்ப் பொடியையும் கொடுத்து வரவேற்றனர்.

இளைய சக்திகள் பேசும்போது தங்கள் விருப்பத்தை அறியாமல் பாட்டு, நடனம், இந்தி போன்ற வகுப்புகளுக்குச் செல்லுமாறு பெற்றோர் 'டென்ஷன்' செய்வதாகவும், தாங்கள் விரும்பும் வகையில் உடை கூட அணிய முடிவதில்லை என்றும் வருந்தினர். "எங்களுடைய விருப்பம் அறிந்து எங்களைப் படிக்க விட்டால் உங்களுடைய எதிர்பார்ப்பை விட அதிகமாகவே எங்களால் சாதிக்க இயலும்" என்று கூறினார்கள்.

சக்திகள் பேசும் போது, "எங்களுக்குக் கிடைக்காத வாய்ப்புகள் உங்களுக்காவது கிடைக்கட்டுமே என்று நாங்கள் எவ்வளவோ தியாகம் செய்து இம்மாதிரி வகுப்புகளுக்கு உங்களை அனுப்புகிறோம், மேலும் ஐந்து வயது வரை உங்களை ராணி போல வளர்க்கிறோம். அதற்குப் பிறகு உங்கள் நலனுக்காகத்தான் உடை விஷயத்தில் கண்டிப்பு காட்டுகிறோம். வீட்டுக்கு உறவினர் வந்தால் 'வாருங்கள்' என்று கூட அழைப்பதில்லை. எங்களுக்கு பி.பி. ஏறுவது உங்களால்தான்!" என்று கூறினர்.

மனநல ஆலோசகர் சரஸ்வதி பாஸ்கர் சக்திகள் தங்களின் ஆசைகளைச் சற்றுக் குறைத்துக் கொண்டால் பி.பி. ஏறாது என்றும், உறவினர் வரும்போது பெற்றோர் ரோல்மாடலாக விளங்க வேண்டும் என்றும் கூறினார்.

- மங்கையர்க்கரசி, நெய்வேலி

'**ச**க்தி - இளைய சக்தி' விவாத மேடையில் தாய் சக்தியாக நான் பங்கேற்றதில் மிகுந்த மகிழ்ச்சி. நீங்கள் கொடுத்த ஊக்கமும், தன்னம்பிக்கையுமே, எனக்கு அந்தத் துணிவைக் கொடுத்தன. எனக்குக் கிடைத்த பெரும் பாராட்டு உங்களுக்கே!

- எஸ்.பி. சாந்தி, நெய்வேலி.

என்றும் உங்களுடன்

மங்கையர் மலர்

மெருகேற்ற உதவுங்கள்!

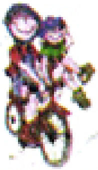
பரிசு பெற்று மகிழுங்கள்!



FOLD HE

REMOVE THE PIN AND DETACH CAREFULLY

அன்புள்ள வாசகியரே, உங்களுக்கு ஒரு பரிசு காத்திருக்கிறது! 25 வயது மங்கையான **மங்கையர் மலர்** இன்னும் புதுப்பொலிவோடு உங்கள் இல்லம் நாடி வர உங்கள் ஒத்துழைப்பு தேவைப்படுகிறது. கீழே கொடுக்கப்பட்டுள்ள கேள்விகளுக்கு நன்கு சிந்தித்து பதில்களை அவற்றின் அருகில் உள்ள சதுரப் பெட்டிகளில் ☑ என்று குறிப்பிடவும். இந்த படிவத்தை Inland letter போல் மடித்து ரூ.2.50/- தபால்தலை ஒட்டி, செப்டெம்பர் 12ஆம் தேதிக்குள், எங்களுக்குக் கிடைக்குமாறு அனுப்ப வேண்டுகிறோம். குலுக்கல் முறையில் தேர்ந்தெடுக்கப்பட்ட 100 பேருக்கு பரிசு வீடு தேடி வரும்.





ஆசிரியர்

1. பெயர் : ______________________________

2. முழு முகவரி : (பின்கோடு உள்பட) ______________________________

____

____

தொலைப்பேசி, தொடர்பு எண்/ஈ.மெயில்: ______________________________

3. வயது : 15 - 24 ☐ 25 - 34 ☐ 35 - 44 ☐ 45க்கு மேல் ☐

4. படிப்பு : பள்ளிப் படிப்பு வரை ☐

பட்டப் படிப்பு (Degree) ☐

பட்ட மேற்படிப்பு (Post Graduate) ☐

தொழிற் கல்வி Professionals ☐



5. தொழில் :

இல்லத்தரசி ☐

வீட்டிலிருந்து தொழில் செய்பவர் ☐

அலுவலக வேலை புரிவோர் - கிளார்க் / அஸிஸ்டென்ட் / அக்கவுண்டட் போன்றவர்கள் ☐

எக்ஸிகியூடிவ் / சூப்பர்வைசர் / ☐

ஆபீசர் / ஆசிரியை / போன்றவர்கள்

டாக்டர் / வக்கீல் / Professionals ☐



6. எவ்வளவு நாட்களாக மங்கையர் மலரை வாசிக்கிறீர்கள்?

அ) ஆறு மாதத்துக்கு உட்பட்டு ☐

ஆ) 6 மாதத்திலிருந்து 2 வருடம் வரை ☐

இ) 2 - 5 வருடம் ☐

ஈ) 5 - 10 வருடம் ☐

உ) பத்து வருடத்துக்கு மேல் ☐

ஊ) தொடக்க காலம் முதல் ☐



7. மங்கையர் மலர் உங்களுக்கு எப்படிக் கிடைக்கிறது?

அ) வருடாந்திர சந்தா ☐ ஆ) உறவினர்கள் ☐

இ) அருகில் உள்ள கடையில் ☐ ஈ) அருகில் வசிப்போர் ☐

உ) வாடகை லைப்ரரி ☐

8. மங்கையர் மலர் தவிர வேறு ஏதேனும் பெண்களுக்கான இதழ்களைப் படிப்பதுண்டா?

அ) ஆம் ☐ இல்லை ☐

ஆ) ஆம் என்றால் நீங்கள் படிக்கும் பத்திரிகை அல்லது பத்திரிகைகளின் பெயர்களைக் குறிப்பிடவும்.

1) ______________________________

2) ____________________

3) ____________________

4) ____________________

இ) இந்தப் பத்திரிக்கைகளைத் தொடர்ச்சியாகப் படிக்கிறேன் ☐

எப்போதாவது படிப்பேன் ☐



9. உங்கள் குடும்பத்தில் எத்தனை பேர் மங்கையர் மலர் படிக்கிறார்கள்? (எண்ணிக்கை குறிப்பிடவும்)

அ) 16 - 21 வயதுக்கு உட்பட்ட பெண்கள் ☐

ஆ) 16 - 21 வயதுக்கு உட்பட்ட ஆண்கள் ☐

இ) 21 வயதுக்கு மேற்பட்ட பெண்கள் ☐

ஈ) 21 வயதுக்கு மேற்பட்ட ஆண்கள் ☐

10. **கீழ்க்கண்ட பட்டியலில் உள்ள எந்தெந்தப் பகுதிகள் மங்கையர் மலரில் கண்டிப்பாக இடம் பெற வேண்டும் என்று நீங்கள் நினைக்கிறீர்கள்? அந்தப் பகுதிகளுக்கு எதிரே உள்ள சதுரப் பெட்டிகளில் ☑ (Tick) செய்யவும்**

உதாரணமாக - 1, 5, 8, 12, 18, 23, 27, 30 பகுதிகள் இடம் பெற வேண்டும் என்று நீங்கள் நினைத்தால் அந்த எண்களுக்கு எதிரே உள்ள சதுரப் பெட்டிகளில் ☑ **(Tick)** செய்யவும்

1) சமையல் குறிப்புகள்
2) ஆன்மிகம்
3) பொழுதுபோக்கு
4) தொடர் கதைகள்
5) திருமணக் குறிப்புகள்
6) சட்டக் குறிப்புகள்
7) நூல் விமர்சனம்
8) ஜோதிடம்
9) பிரபலங்களின் நேர்முகம்
10) நாகரிகம்
11) சுய முன்னேற்றம்
12) டீன் ஏஜ் பகுதி
13) திரைப்பட விமர்சனம்
14) உணவும், உடல் நலமும்
15) நகைச்சுவை
16) சிறுகதைகள்
17) போட்டிகள்
18) மனநல ஆலோசனை
19) தொழில் ஆலோசனை
20) அழகுக் குறிப்புகள்
21) கலை
22) ஆளுமை வளர்ச்சி
23) சுற்றுலா செய்திகள்
24) அயல்நாட்டுச் செய்திகள்
25) பொது அறிவு
26) சாதனையாளர்கள் விவரம்
27) அறிவியல்
28) புதிர்
29) காதல் மற்றும் திருமணம் பற்றிய ஆலோசனை
30) குழந்தை வளர்ப்பு

Inland letter card

ரூ. 2.50
அஞ்சல்
தலை

To

ஆசிரியர்,
மங்கையர் மலர்
கல்கி பில்டிங்ஸ்,
47- NP ஜவாஹர்லால் நேரு சாலை
ஈக்காடுதாங்கல்
சென்னை - 32

அனுப்புநர் முகவரி: -

பூபதியின் வக்ர வார்த்தைகள் மாதங்கியைக் குத்திக் கிழித்தன.

டாக்டரின் அறைக்குப் போனதற்கும், நெற்றிப் பொட்டு விழுந்ததற்கும் தொடர்பு படுத்திப் பார்த்த அவன் புத்தியை அமிலம் வைத்துப் பொசுக்கலாமா என்று ஆத்திரம் வந்தது. அவனை முறைத்துப் பார்த்தாள்.

பூபதி அயரவில்லை.

"உன்னைப் பார்த்தா எந்த ஆம்பிளைக்கும் அப்படியே அள்ளிக்கலாம் போலத்தான் தோணும். அப்படி அழகு கொஞ்சற முகம். வயசும் இருக்கு. உடம்பும் தளதளன்னு இருக்கு. சுகத்தைக் கொடுக்க வேண்டிய புருஷன் எதுக்கும் உபயோகமில்லாம படுத்தப் படுக்கையா கெடக்கேன். நீயும் எத்தனை நாள்தான் சாமியார் மாதிரி



சுபா 5

இருக்க முடியும்?"

மாதங்கி கோபமானாள்.

"அப்படி அலையறவளா இருந்தா, என்னிக்கோ விட்டுட்டுப் போயிருப்பேன்..."

"புருஷனை விட்டெறிஞ்சிட்டுப் போனவனு ஊர் சொல்லுமேனு நீ பயந்து கட்டுப்பாடாத்தான் இருக்கே. அதட்டி அதட்டி மனசை வேணா அடக்கி வைக்கலாம். ஆனா உடம்புக்கு இந்த ரூல்ஸ்லாம் புரியாதே.. இதுக்காக நான் உன்னை வெறுத்துட மாட்டேன் மாதங்கி."

மற்ற அவயவங்கள் தளர்ந்து விட்டாலும், பூபதியின் குரல் மட்டும் இன்னும் கணீரென்று இருந்தது.

அக்கம்பக்கத்துக் கட்டில்களில் படுத்திருந்தவர்கள் தங்கள் பார்வைகளை விலக்கவும் முடியாமல் இங்கே பதியவைத்துக் கொள்ளவும் இயலாமல் தடுமாறினார்கள். பக்கத்துப் படுக்கைக் கிழவி மட்டும் தயக்கமில்லாமல் பூபதியைச் சுட்டு விடுவது போல் முறைத்தாள்.

மாதங்கி நொறுங்கினாள். இவனுக்கு ஏன் இத்தனை திமிர்? ரோஜாச் செடியில் ஏதாவது முட்கள் தென்படாதா என்று எதையுமே கோணலாக இவனால் எப்படிப் பார்க்க முடிகிறது?

அவளால் என்றைக்கோ கிடைத்த சில இனிய நினைவுகளுக்காக மட்டுமே திலகன் இப்போது அவசியம் இல்லாமல் அபராதம் கட்டிக் கொண்டிருக்கிறான். அவனைப் போய் இவ்வளவு நெருக்கமா, அவ்வளவு நெருக்கமா என்று கூசாமல் கேட்டான். இப்பொழுது இவன்



என்னை விட்டுப் போகாதே!

உடல்நிலை பற்றி விளக்கக் கூப்பிட்ட டாக்டரையும் கேவலப் படுத்திப் பேசுகிறான்.

''மொதல்ல வக்ரமான நினைப்புகளை விடுங்க. பாதி உடம்பு தானா குணமாயிடும்''

என்று மாதங்கி பற்களுக்கிடையில் வார்த்தைகளைத் துப்பினாள்.

''இல்ல கண்ணா... வக்ரமா எதுவும் சொல்லலைம்மா. விவரம் புரிஞ்சவனாத்தான் பேசினேன். எனக்கும் சம்பாத்தியம் இல்ல... நீயும் வேலைக்குப் போகலை. ஆஸ்பத்திரி செலவு, மருந்து செலவுன்னு எத்தனையைத்தான் தனியா சமாளிப்பே? நீ அப்படி இப்படி இருந்தாலும் அதை நான் தப்பா நினைப்பேனா?''

மாதங்கி அமில ஊற்றின் சாரல் மேலே தெளித்தது போல் உணர்ந்தாள். நெற்றியில் கையை வைத்துக் கொண்டு கீழே சரிந்து உட்கார்ந்தாள்.

நத்தையை நசுக்கி நொறுக்கி விட்டு நகர்ந்தாயே... அதன் வலியை அன்று அறிந்திருந்தாயா? இன்றைக்கு நச்சுப் பாம்பு கொத்திக் கொத்திக் கும்மாள மிடுகிறது. உன் வலியைக் கொண்டாடுகிறது. அனுபவி.

மாதங்கியை அறியாமல், அழுகைப் பொத்துக் கொண்டு வந்தது. தன் விசும்பல் சத்தம் வெளியே கேட்டு விட்டதோ என்று பதறிப் புடைவையால் முகத்தைப் பொத்திக் கொண்டாள்.

ஸ்டிக்கர் பொட்டை எடுத்துக் கொடுக்கும் எண்ணத்துடன் பூபதி அவர்களுடைய பைக்குள் கையைச் செலுத்தினான். சிறிய அட்டை தென்பட்டது. எடுத்தான்.

திலகனின் முகவரி அட்டை.

''இதையாத் தேடினே?'' என்றான்.

கலங்கிச் சிவந்த கண்களுடன் மாதங்கி நிமிர்ந்தாள். அவன் நீட்ட முடியாமல் நீட்டிய விரல்களில்

பிடித்திருந்த அந்த அட்டையை சட்டென்று அவனிடமிருந்து பறித்தாள். இரண்டாய், நான்காய், எட்டாய்க் கிழித்துப் பறக்க விட்டாள்.

சரேலென்று அந்த அறையை விட்டு வெளியேறினாள்.

அரசு மருத்துவமனைக்கென்றே அடையாளங்களாய்த் தங்கி விட்ட காயப்பட்ட காரிடார் தரைகளில் அவள் பாதங்கள் பதிந்து நடந்தாள்.

அங்கங்கே அவலக் குரல்கள். மருந்தின் வாசம். சக்கர நாற்காலிகளின் நடமாட்டம். அவள் மனதைப் போல கறை படிந்த அழுக்குச் சுவர்கள் அவளைப் பார்த்துக் கேள்விகள் கேட்டன.

திலகனின் முகவரியைக் கிழித்துப் போட்டதால், அவனைப் பற்றிய நினைவுகளையும் கிழித்து எறிந்து விட்டதாக சமாதானம் செய்து கொள்ளப் பார்க்கிறாயா? அல்லது, திலகனின் உதவி இல்லையென்றால், பூபதியின் உயிருக்கு உத்தரவாதம் இல்லை என்ற நினைப்பு மறைமுகமாகத் திட்டமிடுகிறதா? பூபதியிடமிருந்து உனக்கு விடுதலை கேட்டு உன் சுயநலம் தன் கோர முகத்தை மறைத்துக் கொண்டு வேடிக்கை செய்கிறதா?

நின்றாள். குறுகினாள்.

பூபதியின் முற்றுப் புள்ளியை அவள் அவசரப்படுத்தி ஒரு குற்ற உணர்வை வாழ்நாள் பூராவும் சுமக்கும் துணிச்சல் இல்லை.

திலகனை எப்படியாவது பிடிக்க வேண்டும்.

டாக்டர் ரமணனிடம் அவன் போன் நம்பர் கிடைக்கலாம். டாக்டரின் அறை பார்த்து நடந்தாள்.

மறுநாள்.

அந்தத் தனியார் மெடிக்கல் ஸ்கேன் சென்டர் அண்ணாநகரில் இருந்தது. எக்ஸ்ரே, ஸ்கேன், எக்கோ என்று என்னென்னவோ இயந்திரங்களுக்குத் தங்கள் உடல்களைக் காட்சிப் பொருளாக்கக் காத்திருந்தவர்களின் எண்ணிக்கை திடுக்கிட வைத்தது. இவ்வளவு பேருக்கு நோயா?

திலகன் பணத்தை எண்ணிக் கவுண்ட்டரில் வைத்தான். ஐந்நூறு ரூபாய் நோட்டுகளால் நிரம்பியிருந்த மேஜை இழுப்பறையில் அந்தப் பணத்தையும் போட்டு விட்டு, கம்ப்யூட்டர் துப்பிய ரசீதைக் கிழித்துக் கொடுத்தாள், கரிதார் அணிந்த பெண்.

''நாளைக்கு சாயந்திரம் நாலு மணிக்குப் பேஷண்ட்டை அழைச்சுட்டு வாங்க சார். ஸ்கேன் பண்ணிடலாம்'' என்று புன்னகைத்தாள்.

அந்த ரசீதை மாதங்கியிடம் நீட்டினான், திலகன். ஸ்கேன் சென்டரை விட்டு வெளியே வந்தார்கள்.

அண்ணாநகரின் போக்குவரத்து இரைச்சலிட்டு உறுமியது.

''ஆம்புலன்ஸுக்கும் சொல்லிட்



எல்லா பொம்மைகளையும் கொலுவில் வைக்காமல் சில வற்றைத் தனியாக வைத்துக் கொண்டால், கொலு பார்க்க வரும் குழந்தை 'அந்தப் பொம்மை வேண்டும்' என்று அடம் பிடிக்கும்போது கையில் கொடுத்துச் சமாதானப் படுத்தலாம்.

- சங்கரி வெங்கட்.,
புதுபெருங்களத்தூர்

டேன்.. நேரே ஆஸ்பத்திரிக்கு நாலேலக்கு வந்திடும். வேற ஏதாவது?'' என்றான், திலகன்.

''ஏன் திலக்? உங்கிட்ட உதவி கேக்கறதுக்காக மட்டும் வந்திருக்கேன்னு நெனைச்சிட்டியா?'' மாதங்கி ஒரு குற்ற உணர்வுடனேயே கேட்டாள்.

''ச்சே... இதெல்லாம் உதவின்னு நெனைச்சு நான் பண்ணலை. மாதங்கி...''

''பின்னே?''

சட்டென்று பதில் தோன்றாமல் தவித்தான், திலகன்.

''எனக்குச் சொல்லத் தெரியலை. உன் கை தாழ்ந்திருக்கற மாதிரியும், என் கை ஓங்கியிருக்கிற மாதிரியும் நான் காட்டிக்க நெனைக்கலை, மாதங்கி... அப்படித் தப்பா நெனைச்சிராதே.''

சற்று நேரம் மௌனம் உதவி செய்தது.

''என்கூட ஆஸ்பத்திரி வரைக்கும் வருவியா, திலக்?''

திலகன் திகைத்தான். அவனுடைய அவசர வேலைகளை முன்வைத்து அவள் கோரிக்கையை நிராகரிக்க மனம் வரவில்லை.

''வரேனே'' என்று சொல்லி விட்டு, ஸ்டாண்டில் நின்ற ஆட்டோக்களில் ஒன்றைக் கூப்பிடுவதற்காகக் கையை உயர்த்தினான்.

''வேண்டாம், திலக்... பஸ்ல போலாம்.''

திலகன் ஆச்சரியத்துடன் அவளைப் பார்த்தான்.

''ப்ளீஸ்... எனக்கென்னவோ பஸ்ல போகணும் போல இருக்கு. என்கூட பஸ்ல வருவே இல்ல?'' மாதங்கி குரலைக் கெஞ்சலாக்கிக் கேட்டாள்.

''ம்ம்'' என்பதைத் தவிர வேறு எதுவும் பதில் சொல்ல இயலவில்லை.

பஸ் புறப்படும் இடத்திலேயே போய் ஏறினார்கள்.

டிரைவர் சீட்டுக்கு எதிரே அகல வாக்கில் இருந்த நீளமான இருக்கையில், திலகன் படிகளை ஒட்டி அமர்ந்தான்.

ஒருவரை ஒருவர் முகம் பார்த்துக் கொள்ள வசதியாக, பெண்கள் உட்காரக்கூடிய பகுதியில் முதல் இருக்கையில் மாதங்கி அமர்ந்திருந்தாள். அவ்வப்போது படிகளில் இறங்குபவர்கள், ஏறுபவர்கள் குறுக்கிட்டாலும், மாதங்கி திலகனைப் பார்த்துக் கொண்டே இருந்தாள்.

அவள் நினைவடுக்குகளில எதைப் புரட்டித் தேடுகிறாள் என்று திலகனுக்குத் தெரிந்திருந்தது.

இதே போன்ற பஸ்ஸில் தானே அவர்கள் அப்போதெல்லாம் அடிக்கடி பயணம் செய்தார்கள்? இப்படி விலகி அமராமல், ஒரே சீட்டில் அருகருகில் அமர்ந்திருப்பார்கள்.

ஜன்னல் வழியே பாய்ந்து நுழைந்த காற்றில் மாதங்கியின் கூந்தல் இழைகள் பறப்பதும், அவளுடைய நீளமான விரல்கள் அவற்றை அடக்கிப் பிடிப்பதுமாக விளையாட்டு



தரம் என்றும் நிரந்தரம்,
ஸ்ரீ காயத்ரி
Sree Gayathri
We make all kinds of
#29, Royapettah High Road,



வே எங்கள் தாரக மந்திரம்
னிச்சர் ஷோரூம்
ales Corporation
rniture & Interior Works
600 014. Ph : 2813 1220, 6526 4521



தொடர்ந்த ஒரு நாளில் தானே மாதங்கியின் கோபம் அவனை வருத்தியது?

"ஏன் மாதங்கி என் மேல என்ன கோபம்?'' என்று அவள் புறங்கையை அவன் தொட்டான்.

''சீச்சீ! அப்படில்லாம் ஒண்ணுமில்லியே...'' என்று மாதங்கி சொன்ன போது, குரல் வெறுமையாக இருந்தது.

"பின்ன ஏன் பேச மாட்டேங்கறே?''

''பேச நெனைக்கறதையெல்லாம் நூறு பேருக்கு நடுவுலப் பேச முடியுமா? ஜாலியாப் பேசிட்டுப் போகலாம்னு தான் ஆட்டோ பிடிக்கச் சொன்னேன். பஸ்ல போலாம்னு நீதான் அடம் பிடிச்சே."

''அதுக்கில்ல மாதங்கி. இன்னிக்குக கம்மியாதான் பணம் எடுத்துட்டு வந்தேன். ஆட்டோவுக்குக் கொடுக்கற அளவு இல்லை...'' என்று குற்ற உணர்வோடு சொன்னான்.

அவளை உற்சாகப்படுத்துவதாக நினைத்து, "ஏய்... ஆட்டோவுல தனியா உட்கார்ந்து நானும் நீயும் மட்டும் போறதுல என்ன த்ரில் இருக்கு? இப்படி நூறு நூத்தம்பது பேர் சுத்தி இருக்கும்போது, நமக்குன்னு ஒரு உலகம். அதுல யாரைப் பத்தியும் கவலைப் படாம நாம தனியா இருக்கோம் கறதுலதானே த்ரில்லே இருக்கு?'' என்றான்.

''கல்யாணம் ஆனப்புறமும், தனி வீடு பாக்காம, பத்துப் பன்னெண்டு போர்ஷன்ல இருக்கறவங்கனோட

நோயாளிகளுக்குப் பயன்படும் வெந்நீர்ப் பையில் சிறிது உப்பைச் சேர்த்தால் ரொம்ப நேரத்திற்குச் சூடு குறையாமல் இருக்கும்.

\- என். விஜயலெட்சுமி, திருக்கோவிலூர்

பாத்ருமைப் பகிர்ந்துக்கறதுலதான் த்ரில்லே இருக்குன்னு சமாதானம் செய்யப் போறியா, திலக்?''

மாதங்கியால் இப்படிப் பழுக்கக் காய்ச்சிய ஊசியை சரேலென்று செருக முடியுமா? கருக்கென்றிருந்தது. தாற்காலிக வேலைகளில் அவன் தத்திக் கொண்டிருப்பதை மறைமுகமாகச் சுட்டிக்காட்டுகிறாளா?

''அதுக்குள்ள, எனக்கு நிரந்தர வேலை கிடைச்சிரும், மாதங்கி.''

''கெடைக்கலைன்னா?''

''நானே ஏதாவது பிஸினஸ் ஆரம்பிக்கறேன். உன்னை மகராணி மாதிரி வச்சிப் பாத்துக்கறேன். பயப் படாதே..''

''எல்லா ஆம்பிளைங்களும் சொல்ற அதே பொய்யி. நான் பெரிசா என்ன எதிர்பார்க்கிறேன்? எப்பவாவது சினிமாவுக்குப் போனா, ஹைக்ளாஸ் பால்கனியில நாம தனியா உக்காரணும்னு ஆசைப்படறது தப்பா? நான் கேக்காமலேயே நீ ஐஸ்க்ரீம் வாங்கித் தரணும்னு நெனைக்கறது தப்பா? சீக்கிரம் நீ பைக் வாங்கிட்டா, அதுல உன்னைக் கட்டிப் பிடிச்சுக்கிட்டு, உக்காந்து வரணும்னு ஏங்கறது தப்பா?''

அன்றைக்கே மாதங்கி தன் மனதை அவனுக்கு ருசிகாட்டிவிட்டாளா? அவன்தான் புரிந்து கொள்ளாமல் இருந்து விட்டானா?

திலகன் பிற்பாடு அது பற்றி பல முறை யோசித்திருக்கிறான்.

(தொடரும்)

அன்பாலே அரவணைத்து...

"மலர் போல மலர்கின்ற மனம் வேண்டும் தாயே..."

விடியற்காலை ரோஜாவின் பனித்துளி போல தூய்மையும் உருக்கமும் பக்தியும் ததும்பும் பாடல் இது.

பல்லாயிரக்கணக்கானோரை நெகிழ வைக்கும் இப் பாடலைக் கேட்கும்போதெல்லாம் கங்கை அமரன் நம் நினைவுக்கு வருகிறார் அல்லவா? இந்தப் பாடலை எழுதி, இசையமைத்துப் பாடியிருப்பவராயிற்றே...

சுமார் முப்பதாண்டுகளுக்கும் மேலாக, இசையில் இணைந்து,



* 'இல்லம் சங்கீதம்...'

இன்று உலக இசை மேதைகளின் சாதனையாளர்களின் வரிசையில் நிற்பவர்கள் அல்லவா இளையராஜா குடும்பத்தினர்....

''இசைத் துறையில் நாங்கள் வளர்ந்து கொண்டிருந்தபோது, இசை ஆர்வம் கொண்ட மணிமேகலையைச் சந்தித்தேன். எங்களுக்குள் காதல் மலர்ந்து திருமணம் நடந்தது.''

''பல ஆண்டுகளுக்கு முன்பு கலப்புத் திருமணம் செய்திருக்கிறீர்கள்... அதற்கு எதிர்ப்பு இருந்ததா....?''

''ஆஹா! நிறைய...!'' என்று சிரிக்கிறார் கங்கை அமரன்.

''நாங்கள் அப்போது வசதிக்குறைவாகத்தான் இருந்தோம். என் மனைவி கலாவின் வீட்டில் ஒரேயடியாக எதிர்த்தார்கள்... நான்கு வருடக் காதலில் சுமார் ஒன்றரை வருடம் ஒருவரை ஒருவர் பார்க்காமல் இருந்தோம்... கலாவுக்கு வேறொரு இடத்தில் திருமணம் நிச்சயம் செய்ய அவரது வீட்டார் முடிவு செய்தார்கள். கலா தூக்க மாத்திரைகளைச் சாப்பிட... அப்புறம் அவரைக் காப்பாற்றினார்கள். அவரது உறுதியால்தான் எங்கள் திருமணமே நடந்தது!...''

''சரி, இப்போது உங்களுக்குள் சின்னச் சின்ன சண்டை, கோபதாபம் வருமல்லவா...?'' என்று கேட்டால்,

"அப்படி ஏதாவது வந்தால், நான் விட்டுக் கொடுத்து விடுவேன்... காதலில் உறுதியாக நின்று, கைப்பிடித்த மனைவி யாயிற்றே..." என்று சிரிக்கிறார் கங்கை அமரன்.

"இசைத் துறையில் ஏன் நீங்கள் இணையவில்லை?" என்று கேட்டால்,

டியது. அதற்காக அடிமையாக வீட்டு வேலைகள் செய்ய வேண்டும் என்பது இல்லை; அன்பால் குடும்பத்தை அரவணைக்க வேண்டும்.



இனிய தம்பதி - 8

"அருமையான குடும்பம் அமைந்திருக்கிறதே... அதில் செட்டிலாயிட்டேன்" என்கிறார் மணிமேகலை.

"அப்படியானால் ஒரே துறையில் கணவன், மனைவி இருவரும் பிரகாசிக்க முடியாதா...?" இந்தக் கேள்விக்கு கங்கை அமரன் குறுக்கிட்டு,

"நிச்சயமா முடியும். அதற்கு ஈகோ இல்லாத மனப்பக்குவம் வேண்டும்" என்றார்.

"அதே நேரம் குடும்பமும் மிக முக்கியமல்லவா...? அவர் இசைத் துறையில் வளர்ச்சி அடைய, வீட்டை நான் கவனித்துக் கொண்டேன்" என்கிறார் மணிமேகலை.

"ஆண்களின் கடமை குடும்பத்தைக் காப்பாற்ற வேண்டியது; பெண்களின் கடமை குடும்பத்தைப் பராமரிக்க வேண்

அந்தக் குடும்பமே இனிய குடும்பமாக அமைகிறதே..."

கூட்டுக் குடும்பம் ஒருபுறம் இருக்கட்டும்... ஆனால் கணவன் மனைவி குழந்தை மட்டுமே இருந்து தம்பதி வேலைக்குப் போவதால் ஆயாவின் பராமரிப்பில் குழந்தைகள் வளர்வதை வேதனையுடன் கண்டித்துப் பேசுகிறார்.

"ஆயாவிடம் வளரும் குழந்தைகள் பெற்றோரின் அன்பை இழக்கிறார்கள். கணவர் சம்பாத்தியத்துக்குள் குடித்தனம் செய்ய முடியாதா? முடியும்! பிறகு ஏன் வேலைக்குப் போகணும்...? அதிக வசதிகள் தேடும் ஆசைதானே...?"



சற்றே கோபம் எட்டிப் பார்க்கிறது அமரன் குரலில்.

"இதை ஒப்புக்கொள்ள முடியாது கங்கை அமரன். இன்று பெண்கள் பணத்துக்காக மட்டும் வேலைக்குச் செல்வதில்லை. தங்கள் திறமையை, தனித்துவத்தைக் காட்டத்தான் நிறைய பேர் வேலைக்குச் செல்கிறார்கள். எத்தனை பேர் தங்கள் திறமையால் மிக உயர்ந்த பதவியை அடைந்திருக்கிறார்கள்...?"

"அதெல்லாம் சரி. பெண்கள் உயர் பதவி என்றெல்லாம் செல்லும்போது தங்கள் குடும்பத்தினரின் உண்மையான அன்பை இழக்கிறார்கள்."

"இன்று பாதைதவறிச் செல்லும் இளைஞர்களைச் சரியாகப் பராமரிக்காமல் போனது யார் தவறு?" கோபமாகக் கேட்கிறார்.

வெங்கட் பிரபு மற்றும் பிரேம்ஜி அமரன் என்னும் இரு மகன்களுக்குப் பெற்றோராக இருக்கும் இந்த இனிய தம்பதியிடம்,

"குடும்பம் சந்தோஷமானதாக அமைவதில் யாருக்குப் பொறுப்பு அதிகம்...?" என்று கேட்டால், இருவருமே சொல்கிறார்கள்...

"வரும் வருமானத்துக்குள் குடும்பம் நடத்துவது கஷ்டமான விஷயமல்ல.. ஆனால், இந்தக் காலத்தில் கல்விச் செலவு எவ்வளவு ஆகிறது...? குழந்தைகளுக்கு நல்ல கல்வியைத் தர வேண்டாமா...?"

"அதற்கு நாம்தான் காரணம்..." என்று திருமதி சொல்ல, தொடர்கிறார் கங்கை அமரன்...

"என் பிள்ளை சாதாரண பள்ளிக்கூடத்துக்குப் போகக் கூடாது. அரசாங்கப்

அதிரசத்துக்குப் பாகு வைக்கும் போது மாவை பாகில் போடக் கூடாது. சில சமயம் பாகு அதிக மாகி விடும்; சில சமயம் மாவு அதிகமாகி வெல்லம் குறைந்து விடும். அதனால் மாவில்தான் வெல்லப் பாகை விட வேண்டும்.

- பத்மினி கிருஷ்ணன்,
ஜெம்ஷாட்பூர்

பள்ளிகளில் சேரக் கூடாது. அதிகக் கட்டணம் வசூலித்தாலும் குறிப்பிட்ட பள்ளியில் படித்தால்தான் பெருமை...'' என்று இன்றைய நம் சமூகம் நினைப்பதால் தானே தனியார்ப் பள்ளிகள் பெருகிக் கிடக்கின்றன.''

குடும்பத்தின் சந்தோஷத்தைப் பாதிக்கும் விஷயமாக கங்கை அமரன் குறிப்பிடுகிற மற்றொரு விஷயம்...

''கடன்...''

''ஆமாங்க! எதுக்கெடுத்தாலும் கடன், கடன்! வீடு வேணுமா, கார் வேணுமா, டீவி வேணுமா... லோன் என்ன, க்ரெடிட் கார்டு என்ன... சம்பாத்தியம் முழுக்கப் பிரித்துப் பிரித்து லோனுக்குப் போய் விட்டால் அப்புறம் எத்தனை பேர் சம்பாதித்தாலும் பத்தாது. நம் குடும்பங்களில் பேராசை அதிகமாகி விட்டது. கடன் வாங்கி கலர் டீவி வாங்கறாங்களே... அதில் எத்தனை பேர் உருப்படியான செய்திகளைப் பார்க்கிறார்கள்...? சாவு வீட்டு ஒப்பாரியை நீண்ட நேரம் காட்டும் சீரியல்களைத்தானே பார்க்கிறார்கள்? குறிப்பாக... பெண்கள்?'' என்று கொஞ்சம் வேகமாகவே பேசுகிறார் கங்கை அமரன்.

''இன்றைய இளம்தம்பதிகள் சுயநல வாதிகள் ஆகி வருகிறார்களே.. வசதியான முதியோர் இல்லங்களில் நிறைய பணம் கொடுத்துச் சேருகிற பெற்றோர் அதிகரித்து வருகிறார்களே'' என்று கேட்டது தான் தாமதம், அவருக்கு ரொம்பவே கோபம் வந்து விட்டது.

''பின்னே எதுக்கு இவுங்க எல்லாம் பிள்ளை, பொண்ணுன்னு பிறவி எடுக்கணும்? பெரியவங்களை முதியோர் இல்

லத்துல சேர்த்துட்டு, நாங்க "மேட் ஃபார் ஈச் அதர்"னு இருக்கறவங்களா இனிய தம்பதி...? பாவிகள் என்றே சொல்லலாம்! இவுங்கல்லாம் சுயநலவாதிங்கன்னு சொல்றதை விட, பொறுப்பற்றவர்கள்னு தான் சொல்லணும். வருங்காலத்தில் அவர்களுக்கும் அங்கே ஓர் இடம் தயாராக இருக்கும்" என்கிறார்.

"குடும்பப் பொறுப்புகளை ஆணும் பெண்ணுமாய் சரிநிகர் சமானமாய் ஏற்று வாழ்கிறோமா?" என்று கேட்டால்,

"ஏற்று வாழ்கிறார்கள் என்றே வைத்துக் கொள்வோம். அப்புறம் ஏன் ஆண்கள் சமைப்பதையும் துணி துவைப்பதையும் ஜோக்காகப் பத்திரிகைகளில் வருவதை ரசிக்கிறீர்கள்?" என்று கேட்கிறார்.

"என்னதான் முன்னேறினாலும் இன்னும் நம்ம சமூகத்துல பெண்கள் என்றால், இளப்பமாகப் பார்ப்பது என்பது தொடர்ந்து கொண்டுதான் இருக்கிறது" என்பது கலாவின் ஆதங்கம்.

"ஆனால் காலம் மாறிக்கிட்டு வருதுன்னு நினைக்கிறேன்... குறிப்பா டீனேஜ் பையன்களோ, பெண்களோ தங்கள் ஆண், பெண் நண்பர்களுடன் எந்தக் கெட்ட நோக்கமும் இல்லாமல் உண்மையான நண்பர்களாகத்தான் பழகுகிறார்கள்..." என்னும் கங்கை அமரன்,

டீனேஜ் குழந்தைகளிடம் அதிகக் கண்டிப்போ, சந்தேகமோ இல்லாமல் சிநேக பாவத்துடன் நடந்துகொள்ளும்படியும் பெற்றோரைக் கேட்டுக் கொள்கிறார்...

"நம்ம பையனோ, பொண்ணோ, ஃபோன்ல பேசினா, யாரோ ஒரு ஃப்ரெண்ட் கூட பேசறாங்கன்னு ஈஸியா எடுத்துக்குங்க. சந்தேகப்பட்டுக் குற்றவாளியாக்கினா அவுங்க அதை உங்களுக்குத் தெரியாம செய்கிற வாய்ப்பு உருவாகும்."

"முதலில் உங்கள் குழந்தைகளின் நண்பர்களை உங்கள் நண்பர்களாகப் பாவித்து, அவர்களுடன் இனிமையாகப் பழகுங்கள். குழந்தைகளிடம் உங்கள் நெருக்கம் அதிகமாகும்; மதிப்பும் அதிகமாகும். இது இனிய தம்பதியின் இன்னொரு கோணம்" என்று சிரிக்கிறார் கங்கை அமரன்.

அதே நேரத்தில் ஒரு மகனை அல்லது மகளைச் சிறந்த மனிதராக உருவாக்குவதில் பெரும் பங்கு ஓர் இனிய இல்லத்தரசிக்கே என்பதும் இவர்களுடைய எண்ணம்.

"எங்கள் மூத்த மகன் வெங்கட்பிரபு இயக்குநராக விரும்புகிறார். அடுத்தவன் பிரேம்ஜி, இசைத் துறையில் சாதிக்க விரும்புகிறார். அவர்களது லட்சியங்களை நிறைவேற்ற உறுதுணையாக இருக்க வேண்டும் என்பதே எங்கள் விருப்பம்..." என்கிறார் கங்கை அமரன்.

கடவுளிடம் ஒருவர் கேட்டாராம்-

"ஏன் ஆதாமின் விலா எலும்புகளிலிருந்து ஏவாளை உருவாக்கினீர்கள்?" என்று.

"விலா எலும்புதான் இதயத்தின் அருகே இருக்கிறது. அங்கிருந்து உருவாக்கினால்தானே ஒரு பெண், ஆணின் இதயத்தோடு ஒன்றியிருப்பாள்" என்று கடவுள் பதில் கொடுத்தாராம்!

இந்தத் தம்பதியின் எண்ணங்களும் அதையேதான் சொல்கின்றன!

- பத்மினி பட்டாபிராமன்



கொலுவின் முக்கிய ஐட்டங்களில் முதன்மை இடம் பிடிப்பது சுண்டல்தான். எந்தச் சுண்டல் செய்தாலும் அது இன்னும் சுவை கூடுதலாக இருக்க, சுண்டலை இறக்கும்போது கொஞ்சம் ஆம்சூர் பொடி, வெள்ளை எள்ளுப் பொடி தூவினால் மணமாக இருக்கும்.

- வத்சலா சதாசிவன், சென்னை - 64



ரிலையன்ஸ் அம்பானி மீது ஒரு பாடல்

என் கணவரின் ஆபீஸ் மானேஜர் ஒருமுறை வீட்டுக்கு வந்திருந்தார். நான் ஒரு இசை ரசிகை மற்றும் சுமாராகப் பாடக்கூடியவள் என்று கேள்விப்பட்டிருந்ததால், என்னை ஒரு பாடல் பாடுமாறு கேட்டுக் கொண்டார். அவர் குஜராத் மாநிலத்தைச் சேர்ந்தவரானாலும், ''எந்த மொழியில் பாடினாலும் பரவாயில்லை; இசைக்கு மொழி ஒரு தடையேயில்லை'' என்று கூறினார்.

நான் ஒரு பாடலை பாடி முடித்ததும் அவர் கைதட்டிப் பாராட்டினார். கூடவே என் கணவரிடம் ஒரு சந்தேகத்தையும் வெளிப்படுத்தினார். ''எங்களூர்க்காரரான தொழிலதிபர் ரிலையன்ஸ் அம்பானியை உங்களுக்கு எப்படிப் பழக்கம்? ஏன் அவரைக் குறிப்பாகப் பாராட்டி பாடினீர்கள் என்று தெரிந்து கொள்ளலாமா?'' என்றார்.

எங்களுக்குத் தலையும் புரியவில்லை வாலும் புரியவில்லை. தொழிலதிபர் அம்பானியைப் புகழ்ந்து பாடினேனா? தேவி பார்வதி மீதான பாடலல்லவா பாடினேன் என்று ஒரே குழப்பம்.

''என்ன சொல்லுகிறீர்கள்? என் மனைவி அம்பானியைப் புகழ்ந்து பாடவில்லையே?'' என்று கூறினார், என் கணவர் சற்றுக் கடுப்பாக!

''அந்தப் பாடலின் முதல் அடியை மறுபடி பாடச் சொல்லுங்கள். உங்களுக்கே புரியும்!'' என்றார் அவர் விடாப்பிடியாக.

நான் பாடலானேன். ''அம்பா நீ இரங்காவிடில் புகலேது?''

''இதை, இதைத்தான் நான் சொன்னேன்'' என்றார் மானேஜர் வெற்றிக் களிப்புடன்.

அம்பா(ன்) நீ என்பது அம்பானி ஆன கதையைக் கேட்டு, என் குடும்பத்தில் சிரிக்காதவர்களே இல்லை!

- ஆர். மாலதி, சென்னை.



வெண்டைக்காய்களின் காம்புகளையும், தலைப் பாகத்தையும் நறுக்கி விட்டு வைத்தால் மறுநாள் சமைப்பதற்குள் முற்றிப் போகாமல் இருக்கும்.

- எஸ். மலர்விழி கோவிந்தசாமி, ஊத்தங்கரை.



ஓம் சாய் ராம்

சாய் சரண்

(Peace Resort)

அமைதி வாசஸ்தலம்

43, தெற்கு மாட வீதி (சித்திரக்குளம் எதிரில்)
மைலாப்பூர், சென்னை - 600 004. போன் : 24950218, 24952319



அன்பார்ந்த சகோதரர்களே/சகோதரிகளே,

இன்றைய நவீன கணினிமயமான உலக வாழ்க்கையில் தமது இறுதி மூச்சைஅமைதியாகவும் வலியற்றும் விடும் சூழ்நிலையில்லை. பெரும்பாலான வகையில் அவரவர்தம் உறவினர்களே ஒருவரது வேதனைமிகு முடிவுக்கு காரணமாக உள்ளனர். ஒருவர் தமது முழு வாழ்வையும் தனது மனைவி மற்றும் குழந்தைகளுக்காக செலவிட்டிருந்தாலும், தமது வாழ்வின் இறுதி நாட்களில் ஏற்படக்கூடிய வயோதிக வேதனையையும் சுகமின்மையையும் தாங்கிக்கொள்ள யாரும் விரும்பமாட்டார்கள்.

ஒருவரது வாழ்நாளின் இறுதி நாட்களில் அவர்க்கு தேவைப்படும் ஆதரவும், இன்முகமும் பாசமும் கொண்ட சேவை மற்றும் பணிவிடையை செய்யும் வகையில் உண்டாக்கப்பட்டு, அவரது நிம்மதியான வாழ்வு முடிவுக்கும் அமைதிக்கும் அவரது ஆத்மா சாந்தியடையவும் மனித குலத்திற்கு சேவையாற்றிட உண்டாக்கப் பட்ட டிரஸ்ட் தான் **"சாய் சரண்"**

கடலென விரிந்துள்ள அத்தகைய பெரியோர்களை சிறப்புற கவனித்துக் கொள்ள உங்களின் மேலான கருத்துக்களையும், ஆதரவையும் வரவேற்பதன் மூலம் இந்த அமைப்பின் சீரிய செயல்பாட்டை மேன்மையடையச் செய்ய விழைகிறோம்.

அனுமதிக்கான தகுதிகள்

1. ஒருவரது வியாதியின் பொருட்டு மருத்துவர்களால் கைவிடப்பட்ட வயோதிகர்கள்
2. சுயமாக எங்கும் சென்றுவர இயலாத கவனிப்பு தேவைப்படும் ஆதரவற்ற பெரியோர்கள்.
3. தமது வாழ்நாளின் இறுதி நாட்களில் உள்ள அனைத்து வியாதியஸ்தர்கள்

குறிப்பு : அனுமதி குறித்து டிரஸ்ட் குழு.வின் முடிவே இறுதியானது.

எப்போதும் உங்கள் சேவையில்

மேனேஜிங் டிரஸ்டி

இந்த அமைதி வாசஸ்தலத்தை பராமரிக்கத் தேவையான பொருட்கள், உபகரணங்கள் மற்றும் நன்கொடைகளை காசோலை மற்றும் வங்கிக் காசோலை மூலம் "SAI CHARAN"க்கு அனுப்பி வைக்கலாம்.

பழையன புகுதல்!

என்னடா இவன், தலைப்பையே எக்குத்தப்பாக மாற்றி ஏடாகூடமாக எழுதியிருக்கிறானே? மொத்தக் கதையும் எப்படி இருக்குமோ என்ற ரீதியில் யோசிக்கிறீர்களா? அல்லது சற்று பெருந்தன்மையுடன் நான் ஏதோ கவனக்குறைவாக எழுதி விட்டேன் என்று எண்ணுகிறீர்களா?

அப்படியெல்லாம் எதுவுமேயில்லை. உண்மையிலேயே நான் மிக மிக சுயநினைவுடன் தான் தொல்காப்பிய வரிகளை 'உல்டா'வாக்கி 'பழையன புகுதல்' என்று அதிரடியாக மாற்றி எழுதியிருக்கிறேன்.

இந்தத் தடாலடி பழமொழி மாற்றத்துக்கு நூற்றுக்கு நூற்றுப்பத்து சதவீதம் காரணகர்த்தா என்னவர்தான்! இன்னும் துல்லியமாகச் சொல்வதானால் நானும் அவரும் அதிர்ஷ்டவசமாக(?) கேட்க நேர்ந்த ஒரு சூப்பர் சொற்பொழிவால்தான் எல்லாமே தலைகீழாக மாறிப் போனது.

அகஸ்மாத்தாகத்தான் அது நடந்தது! ஒரு சுபயோக சுபதினத்தில் எட்டாவது உலக அதிசயமாய் அவருக்குக் கொஞ்சம் ஓய்வு நேரம் கிடைத்தது. அந்தப் பொழுதில் அவரை நான் வலுக்கட்டாயப் படுத்தி, கடற்கரைக்கு அழைத்துச் (இழுத்து) சென்றேன். (அந்த காரியத்துக்காக நான் இப்போது மிக மிக வருந்துவது தனி அத்தியாயம்!)

கடற்கரையில் நாங்கள் அமர்ந்திருந்த போது காற்றோடு கலந்தொலித்த அலையோசையோடு ஓர் ஒலிபெருக்கி ஓசையும் கேட்டது. கவனித்ததில் ஏதோ பொழுக்



கூட்டம் போலத் தெரிந்தது.

"போய் என்னன்னு பாக்கலாமா பத்மா?"

"சத்தம்தான் கேக்குதே? இங்கேயிருந்தே கேட்போம். அங்க நெரிசல் வேற அதிக மாயிருக்கே?"

"பண்டைய பழக்கவழக்கங்களை அவற்றின் உன்னதங்களைப் புரிந்து கொள்ளாமல் நாம் புறக்கணிக்கிறோம். பெருமைமிக்க பழையனவற்றைப் பற்றிக் கொண்டால் வீடும் நாடும் நலம்பெறும்!

சொற்பொழிவு எங்கள் காதுகளில் தெள்ளத் தெளிவாக விழுந்தது.

"ரொம்ப சரியா சொல்றாரு... இல்லை பத்மா?"

"ம்.. .ஆமாம்."

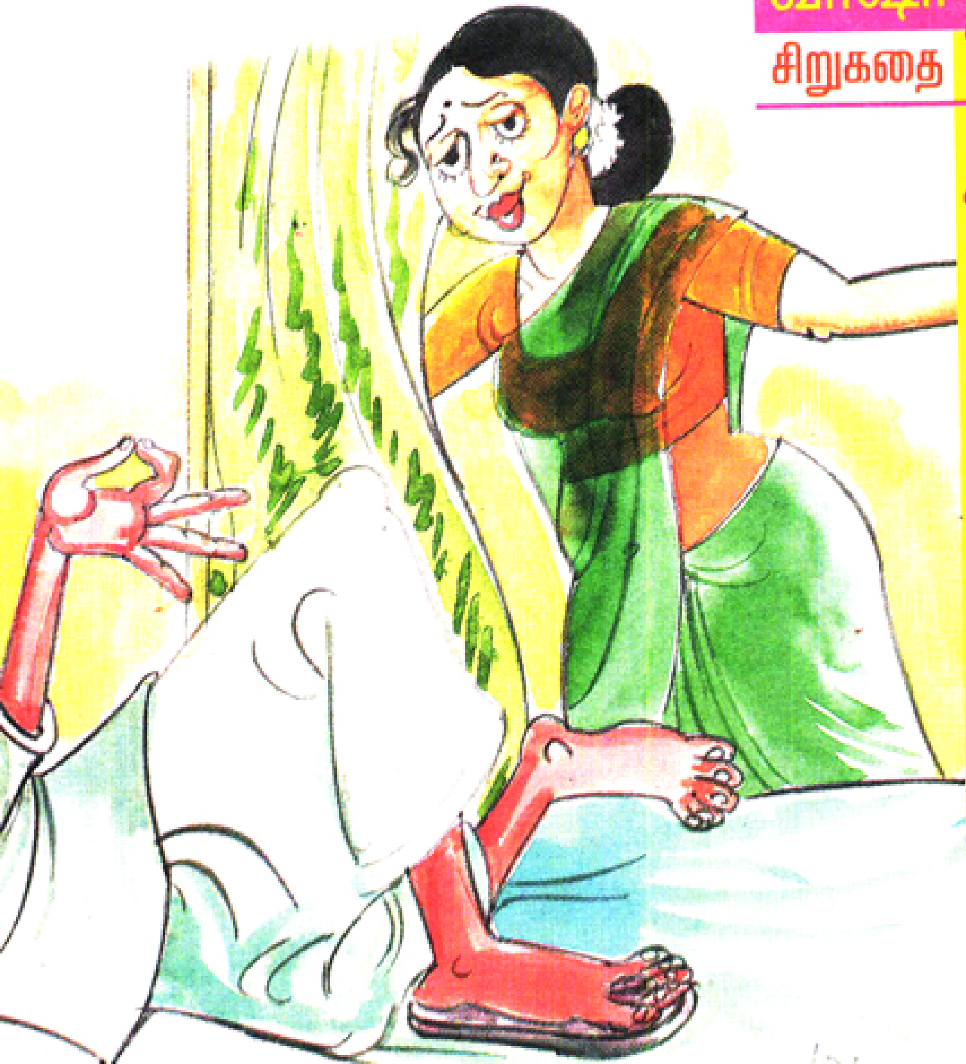
"எனக்கு அந்தச் சொற்பொழிவாளரை நேரே பாராட்டணும் போல இருக்கு. வாயேன்..."

நானும் அவரும் எழுந்து கூட்டம் நடந்து கொண்டிருந்த இடத்துக்கு அருகில் பிரவேசிக்கும் முன்பே பேச்சு முடிந்து பேச்சாளர் போயே விட்டார்.

இல்லாத கூட்டத்துக்கு, மைக், மிக பொறுப்பாக நன்றியை அறிவித்துக்

வர்ஷா

சிறுகதை



கொண்டிருந்தது.

தம்பதி சமேதராக நாங்கள் ஒன்றாகச் சேர்ந்து கேட்ட அந்தச் சொற்பொழிவு என்னுள் ஏதும் பெரிய பாதிப்பை ஏற்படுத்தி விடவில்லை. எல்லாப் பெரியவர்களும், மகான்களும் சொல்கிற விஷயம் தானே என்று தோன்றியது.

என்னவருக்கோ... என்ன ஆனது என்று தெரியுமா? ஏதோ பேச்சு வழக்குக்காக நான் இந்தக் கேள்வியைக் கேட்கவில்லை. உண்மையிலேயே இவருக்கு என்ன ஆனது என்று இந்தக் கணம் வரை எனக்குச் சுத்தமாகப் புரிபடவே இல்லை.

விரிவாகவே சொல்கிறேனே!

சமீபகாலமாக இவர் பேய் (அல்லது பிசாசு அல்லது ஆவி அல்லது ஏதோ ஒன்று) பிடித்தவர் போல் தாறுமாறாக நடந்து கொள்கிறார். (அதுவும் ஏழு நூற்றாண்டுகளுக்கு முந்தைய மிகப்ப்பழைய்ய பேய்!)

மாறிவிட்டார் ஆளே அடியோடு.

எப்போதும் ஷக்கலக்க பேபிகளைத் தான் அதிகமாக நோட்டமிடுவார் என்னவர். ஆனால் அன்றைக்குப் பார்க்கிறேன், 'மன்மத லீலையை வென்றார் உண்டோ' எனப் பாடிக் கொண்டிருக்கிறது - எங்கள் வீட்டுத் தொலைக்காட்சிப் பெட்டி.

எஃப்.டி.வி. மாடல் அழகிகள்(?) நடக்கும் (நொண்டி நொண்டித்தான்) அந்தத் திரையில் பண்பாடு மாறாத பாகவதரும், டி.ஆர். ராஜகுமாரியும்.

இந்த மாற்றம் எனக்கென்னவோ மகிழ்வையே தந்தது. ஆனால், "வீட்டில் ஃபுட்பால் பாக்க விட மாட்டேன் என்கிறார்கள்" என எங்கள் வீட்டுக்கு ஓடி வந்திடும் அடுத்த வீட்டு அம்முலுவுக்குத்தான் ஏகத்துக்கு ஏமாற்றமாகிப் போனது.

மறுநாள் அவரது உடை விஷயத்திலும் பழையன எக்ஸ்பிரஸ் வேகத்தில் புகுந்து கொண்டன.

க்ரீம் கலர் பேண்ட், ப்ரவுன் கலர் ஷர்ட் என படு அசத்தலாக (நான் அசந்து போனதும் இந்தக் கூற்றினால்தான்) அசத்தும் அவர் தடக்கென்று ஒருநாள் வெள்ளை வெளேரென்று கதர் வேட்டி, கதர்ச் சட்டைக்குக் கட்சி மாறி விட்டார். நல்லவேளை, இலை, தழை ரேஞ்சுக்குப் போய் விடவில்லை.

நாளொரு மேனியும் பொழுதொரு வண்ணமுமாக என்னவரின் நடை உடை பாவனைகள் ரிவர்ஸ் கியரில். பின்னோக்கிப் பறந்தன.

டைம் மிஷினில் ஏறிப் பத்து நூற்றாண்டுகளுக்கு முன்னால் போய் விட்டவர் மாதிரியான ஒரு நிலைமையில் மிதந்தார்.

நெற்றி நிறைய திருநீறு...

சந்தனம், குங்குமம் வகையறா..

கழுத்தில் ருத்திராட்சம்...

கிட்டத்தட்ட ஒரு சாமியார் ரேஞ்சுக்கு

என்னவர் மாறிவிட, எனக்கு உண்மையிலேயே ரொம்பப் பயமாகவும், ரொம்ப ரொம்பக் கவலையாகவும் இருந்தது.

நிவியா, பார்க் அவென்யு, ரேமண்ட், நைக்கி, ரேபான் என்ற சொற்கள் எல்லாம் அவரது அகராதியிலிருந்து அடியோடு அழிந்து விட்டன. அவற்றின் இடத்தை ஹைதர் காலத்து அரதப் பழசான சமாசாரங்கள் ஆக்கிரமித்துக் கொண்டன.

நோ ஷேவிங், நோ ஹேர்கட் என்று சொல்லவும் வேண்டுமோ?

குளிப்பதற்குப் புற்றுமண், புசிப்பதற்கு பால், பழம் என அடியோடு அந்தக் காலத்துக்குச் சென்று விட்டார்.

சொல்லப் போனால், சிந்து சமவெளி நாகரிகக் காலத்துப் பிரஜை போலத் தெரிந்தார்.

அக்கம் பக்கத்தார் அதி வித்தியாசமாக, ஏதோ வேற்றுக்கிரக ஜீவராசி ஒன்றைப் பார்ப்பது போல் இவரைப் பார்க்கத் தொடங்கியதும்தான் நிலவரத்தின் தீவிரம் என் மண்டைக்குள் ஏறியது.

"நல்ல டாக்டரா பாரேன் பத்மா..."

"எனக்குத் தெரிஞ்ச ஒரு டாக்டர் சீழ்ப்பாக்கத்தில் இருக்கார். உன் ஹஸ்பெண்டைக் கூட்டிட்டுப் போய்க் காட்டேன்..."

"இந்த டாக்டர் என்னோட ஃப்ரெண்டு பத்மா. பிறவிப் பைத்தியத்தைக் கூட சரிபண்ணிடுவாராம். போய்த்தான் பாரேன்..."

அறிவுரைகளைத் தூக்கிக் கொண்டு, கூடவே மூட்டைக் கணக்கில் அழுக்கையும் தூக்கிக் கொண்டு (இவரைத்தான்.) ஒரு டிப்டாப் சைக்கியாட்ரிஸ்ட்டின் முன்பாகப் போய் நின்றேன்.

"கொஞ்சம் வெளியில வெயிட் பண்ணுங்க. நான் உங்க ஹஸ்பெண்ட் கிட்ட தனியாப் பேசணும்."

அதிகமில்லை ஜென்டில்மேன் அண்ட்

இம்மாத இல்லத்தரசி

சமையல் கூப்பன்

பொருள் : சுவையான சூப்

கடைசி தேதி : **20.9.2006**

என்ற தலைப்பில் சமையல் குறிப்பை இதனுடன் அனுப்பியுள்ளேன். இச் சமையல் குறிப்பு இதுவரை எந்தப் பத்திரிகையிலும் வெளியானதல்ல என்று உறுதி கூறுகிறேன்.

கையொப்பம்



ஜென்டில்விமன்! பத்தே பத்து நிமிஷத்தில் வெளியில் தென்பட்டனர் என்னவரும், இன்னொருவரும். அந்த இன்னொருவர் (யாரென்றே தெரியவில்லை) என் கணவரின் ஜெராக்ஸ் பிரதி போல வேட்டி - சட்டை கெட்-அப்பில் இருந்தார்.

''உங்க ஹஸ்பெண்டுக்கு எந்த ப்ராளமுமில்லை. ஹீ இஸ் பர்ஃபெக்ட்லி ஆல்ரைட்...'' அந்த இன்னொருவர் என்னைப் பார்த்துச் சொன்னதும்தான், அவர்தான் நான் சற்று முன்பு பார்த்த சைக்கியாட்ரிஸ்ட் என்பது என் மர மண்டைக்குத் தெரிந்தது.

சரி, தொலைகிறது... எல்லாம் கொஞ்ச நாளில் சரியாகிவிடும் என்றுதான் நினைத்திருந்தேன் (தப்பாக!) அன்றைக்கு அப்படி நடக்கும் வரை!

வறட்டி வாங்கி வந்து மைக்ரோ வேவ் ஓவனுக்குள் வைத்துக் கொளுத்திக் கொண்டிருந்தார்.

"இனிமே இப்படி சமை பத்தா..'' என்று எனக்கு ஆர்டர் வேறு!

பார்த்தேன். பயந்தால் வேலைக்காகாது. என்னை நானே தேற்றிக் கொண்டு, அந்தத் திடுக்கிடும் முடிவை எடுத்தே விட்டேன்.

அவர் கழுத்தில் இருந்ததை விட மிகப் பெரிய ருத்திராட்ச மாலைகளை அள்ளி என் கழுத்தில் மாட்டிக் கொண்டேன்.

"காவிதான் எனக்குப் புடிச்ச கலரு"

தாம்பாளம் அல்லது அகன்ற தட்டு களில் தாமரைக் கோலம் அல்லது ஹிருதய கமலம் போன்ற கோலங்கள் போட்டு அவற்றின் மேல் பெவிகால் தடவி விட்டு, ஜவ்வரிசிகளை ஒட்டி விட்டால் முத்து முத்தாக இருக்கும். ஜவ்வரிசியைக் கலர்ப் பொடியில் முக்கி எடுத்து விட்டு ஒட்டினால் வண்ணக் கோலமாகி விடும். நவராத்திரியில் இக் கோலம் போடுவது சிறந்தது.

- எஸ். ராஜம், கரூர்.

என்று அக்மார்க் தரக் காவி கலர் காஸ்ட்யூமுக்கு மாறினேன்.

கையில் ஒரு துளசி மாலையை உருட் டிக் கொண்டே அவர் முன்னால் போய் நின்றேன்.

"அல்லல் தரும் இல்லறமே உனக்கு குட்பை. நான் சாமியாரிணி ஆகப் போகிறேன்."

நான் அறிவித்த அடுத்த கணம் அவர் முகத்தில் ஏற்பட்ட ரியாக்ஷனை நீங்கள் பார்த்திருக்க வேண்டும்.

"பத்து.. பத்தூ... பத்மா... இரு இரு போகாதே..." என்று ஓடோடி வந்தார்.

"ஓம் ஷாந்தி.." என்று முழங்கியபடி நான் வீட்டை விட்டு வெளியேற முற்பட, என் கையைப் பிடித்துக் கெஞ்சிய என்னவர் என்ன செய்தார் தெரியுமா? பாசாங்காக நகர்ந்த என் காலில் தடாலடி யாக விழுந்து விட்டார்.

அதன் பிறகு நடந்ததையெல்லாம்... நான் சொல்ல மாட்டேன். ஏனா? எனக்கு ரொம்ப வெட்கமாயிருக்கு.

என்னது 'வெட்கம்' என்பதெல்லாம் பழங்கால சமாசாரமா? சரிதான்.

அதை விடுங்கள். அந்தக் காலம், இந்தக் காலம் என எந்தக் காலத்திலும் இருந்தே தீர்கிற சில இனிமையான சமாசாரங்கள் இருக்கத்தானே செய்கின் றன? என்ன சொல்றீங்க?

என்னது? ஹஸ்பெண்டோடு பேச்சு பக்கம் போறீங்களா? ஓ..கே... ஆல் தி பெஸ்ட்!



கம்ப்யூட்டர் கலாட்டா!

தாம்பரத்தில் வசித்து வரும் எனது சித்தப்பா, சென்னை இரயில் நிலையம் ஒன்றில் பாண்டியன் எக்ஸ்பிரஸ் வண்டிக்காக டிக்கெட் வாங்கச் சென்றார். முன்பதிவு விண்ணப்பத்தைக் கவுண்டரில் நீட்டினார். அந்தப் படிவத்தை வாங்கி நோட்டமிட்ட ரயில்வே அலுவலர் சற்றே நிதானித்தார்.

கொடுத்த வேகத்தில் விண்ணப்பத்தை கம்ப்யூட்டர் நிராகரித்து விட்டது.

பிறகு, 'என்ன தவறு ஏற்பட்டிருக்க முடியும்?' சித்தப்பா குழம்ப, குழப்பத்தை அந்த ஊழியரே தீர்த்து வைத்தார்.

"இந்த விவரத்திற்கு கம்ப்யூட்டர் ஒத்துழைக்காது. தயவுசெய்து கொஞ்சம் புரிந்து கொள்ளுங்கள். உங்கள் தந்தையின் வயதை சற்றே மாற்றிக் கொடுங்கள்" - ஊழியர்.

வேறு வழியில்லாமல் எனது சித்தப்பா, அவர் கேட்டுக் கொண்டபடி, வயது 99 என்று திருத்திப் பயணச் சீட்டைப் பெற்றார்.

காரணம் இதுதான் -

பயணப்பதிவு கம்ப்யூட்டரை, வயது பகுதியில் இரண்டு இலக்கங்களை மட்டுமே ஏற்றுக்கொள்ளும்படி புரோகிராம் செய்துள்ளனர். அதனால்தான், 101 என்ற வயதுக்குரிய என் தாத்தாவுக்கு, "அரை டிக்கெட்டுக்கான 10 வயதா அல்லது 01 என டிக்கெட்டு எடுக்க முடியாத குழந்தை வயதா?' என்ற குழப்பம் கம்ப்யூட்டருக்கும், அந்த ஊழியருக்கும்!

- லதா ஆத்ரேயா,
நவி மும்பை.



* கனகாபிஷேகம் கண்ட தாத்தாவுடன்...

ஆஹா 50!

மண் தரையில் கோலம் போட்டு செம்மண் இடும்போது, காவியைக் கரைத்து உபயோகிக்காமல், ஆற்று மணலுடன் தேவையான காவிப் பொடியைக் கலந்து கோலத்தைச் சுற்றிலும் ரங்கோலி போடுவது போலத் தூவினால், ஈர மண்ணில் மணல் நன்கு பதிந்து, பிசிறில்லாமல் கோலம் கண்ணைப் பறிக்கும்.

- சித்ரா முரளி, சென்னை.



ஸ்ரீ சாரதா சக்தி பீடம்



72, காமராஜ் சாலை, பழைய பெருங்களத்தூர்,
(வழி) தாம்பரம், சென்னை – 63. போன் : 22760612.
City Office No.7,முதல் மாடி, வேலு தெரு, மேற்கு மாம்பலம்,
(அயோத்யா மண்டபம் அருகில்) சென்னை – 33.போன் 23714942.

கிளை நிறுவனம் : புதிய எண். 16, பழைய எண். 19, முதல் மாடி, 30வது தெரு,
தில்லைகங்கா நகர், நங்கநல்லூர், சென்னை – 600 061. போன் : 22333214

ஏழை மாணவர்களுக்கு உதவுங்கள்

பேரன்புடையீர், வணக்கம்!

நம் சக்தி பீடத்தின் சார்பில் கடந்த 18 ஆண்டுகளாக நடைபெற்று வரும் **"ஸ்ரீ ராமகிருஷ்ண சேவா குருகுலத்தில்"** தாய், தந்தையற்ற, திக்கற்ற மற்றும் வறுமை கோட்டின் கீழ் வாழும் 200 மாணவ மாணவிகளும் தங்கி படித்து வருகின்றனர்.

நாள்தோறும் இறைவழிபாடு, கூட்டு பிரார்த்தனை, பகவத்கீதை பாராயணம் ஆகியவைகளுடன், நல்ல கல்வி, காலை மாலை உடற்பயிற்சி ஆகியவைகள் அளிப்பதுடன், உணவு, உடை, தங்குமிடம் ஆகியவைகளும் இலவசமாக வழங்கப்பட்டு, நல்ல முறையில் வளர்ந்து வருகிறார்கள்.

மேலும் பகவான் ஸ்ரீ ராமகிருஷ்ணர், சுவாமி விவேகானந்தர் ஆகியோர்களின் உயர்ந்த லட்சியங்கள் போதிக்கப்படுவதுடன், சமுதாய சேவை பயிற்சியும் அளிக்கப்படுகிறது.

இக்குருகுலத்தின் பராமரிப்பு செலவு முழுவதும் நன்கொடையாளர்கள் அளிக்கும் உதவிகள் மூலம் மட்டுமே நடைபெற்று வருகிறது. ஆகவே தாங்கள் இப்புனிதப் பணிக்கு தங்களால் இயன்ற உதவியைச் செய்யும்படி பணிவன்புடன் கேட்டுக் கொள்கிறோம்.

• காலை சிற்றுண்டி (200 பேருக்கு)	ரூ.	1,000/-
• மதிய உணவு	ரூ.	2,000/-
• இரவு சிற்றுண்டி	ரூ.	1,000/-
• இனிப்பு மற்றும் பால் வழங்குதல்	ரூ.	1,000/-
• ஒரு மாணவனுக்கு ஓராண்டிற்கு கல்வி உதவித்தொகை	ரூ.	1,000/-
• ஒரு மாணவனுக்கு பராமரிப்பு செலவு ஓராண்டிற்கு (உணவு, உடை, கல்வி)	ரூ.	12,000/-
• குருகுலத்தின் ஒரு மாதத்திற்கான பராமரிப்பு செலவு	ரூ.	2,00,000/-

நன்கொடைகளுக்கு 80G பிரிவின்படி வருமானவரி விலக்கு உண்டு.

மேலும் தங்களின் பிறந்த நாள், திருமண நாள், குழந்தைகளின் பிறந்த நாள், தொழில்/வியாபாரம் தொடங்கிய நாள், மற்றும் இதர பண்டிகை நாட்களான தீபாவளி, பொங்கல், கிறிஸ்துமஸ், ரம்ஜான் போன்றவைகளில் மாணவர்களுக்கு சிறப்பு விருந்து ஒன்றை அளித்து அவர்களுடன் மகிழ்ச்சியைப் பகிர்ந்து கொள்ளலாம்.

தாங்கள் அளிக்கும் தொகை எவ்வளவு சிறியதாக இருந்தாலும் அன்புடன் ஏற்றுக்கொள்கிறோம். தங்கள் நன்கொடைகளை **ஸ்ரீ சாரதா சக்தி பீடம்** என்ற பெயருக்கு **Cheque / DD / MO** மூலம் அனுப்பி வைக்கும்படி பணிவன்புடன் கேட்டுக் கொள்கிறோம்.

இறைவன் தொண்டில்
சுவாமி ஸ்ரீ ஸர்வாத்மானந்தர் நல்லாசியுடன்
நிர்வாகம்



தேவியர் திருவருள் கிடைக்க...

நவராத்திரியில் ஒன்பது நாட்களும் அவரவர் சக்திக்கேற்றாற்போல் பூஜை செய்யலாம். ஆனால் முப்பெரும் தேவியரையும் எல்லா ஸ்லோகங்களையும் சொல்லி ஆத்மார்த்தமாக ஜபிப்பதற்கு நமக்கு எந்தச் செலவும் கிடையாதல்லவா? ஒவ்வொரு தேவிக்கும் என்ன என்ன ஸ்லோகங்கள் ஜபிக்க வேண்டும் என்று என்னுடைய குரு எனக்குச் சொல்லிக் கொடுத்ததை இங்கு பகிர்ந்துக் கொள்ள விரும்புகிறேன்.

முதல் மூன்று நாட்கள் வீரத்தை அளிப்பவளான ஸ்ரீ துர்க்கைக்கு

தேவி மஹாத்மியத்திலிருந்து முதல் நாள் முதல் அத்தியாயத்தையும் இரண்டாவது நாள் 2 முதல் 4 அத்தியாயங்கள் வரையிலும் மூன்றாவது நாள் 5 மற்றும் 6 வது அத்தியாயங்களையும் படிப்பதுடன் மூன்று நாட்களும் கீழ்க்கண்ட ஸ்லோகங் களையும் ஜபிக்க வேண்டும்.

1. ஸ்ரீ துர்க்கா அஷ்டோத்ரம்
2. ஸ்ரீ லலிதா சஹஸ்ரநாமம்
3. ஸ்ரீ லலிதா திரிஸதி
4. ஸ்ரீ லலிதா நவரத்னமாலா
5. ஸ்ரீ மகிஷாசுர மர்த்தனி
6. ஸ்ரீ காமாட்சி ஸ்தோத்ரம் மற்றும்
7. ஸௌந்தர்யலஹரி.

அடுத்த மூன்று நாட்களில் செல்வத்தை அருளும் ஸ்ரீலட்சுமிக்கு

முதல் நாள் (4-வது நாள்) தேவி மஹாத்மியத்திலிருந்து 7 வது அத்தியாயத்தையும் மறுநாள் (5 வது நாள்) 8ம் அத்தியாயத்தையும் மூன்றாவது நாள் (6வது நாள்) 9 மற்றும் 10 வது அத்தியாயத்தையும் படித்துவிட்டு மூன்று நாட்களும் கீழ்க்கண்ட ஸ்லோகங்களையும் ஜபிக்க வேண்டும்.

1. ஸ்ரீ லட்சுமி அஷ்டோத்ரம்
2. ஸ்ரீ லட்சுமி சகஸ்ரநாமம்
3. ஸ்ரீ லட்சுமி ஸ்தோத்ரம்
4. ஸ்ரீ கனகதாரா ஸ்தோத்ரம்
5. ஸ்ரீ அன்னபூர்ணாஷ்டகம்
6. அஷ்டலட்சுமி ஸ்தோத்ரம்
7. நவமங்கள பாராயணம்.

கடைசி மூன்று நாட்கள் கல்வியை அருளும் ஸ்ரீ சரஸ்வதி தேவிக்கு

முதல் நாள் (7வது நாள்) தேவிமஹாத்மியத்திலிருந்து 11வது அத்தியாயத்தையும் அடுத்த நாள் (8வது நாள்) 12 வது அத்தியாயத்தையும் கடைசி நாள் (9வது நாள்) 13 மற்றும் 14வது அத்தியாயத்தை யும் படித்து விட்டு மூன்று நாட்களும் கீழ்க்கண்ட ஸ்லோகங்களையும் ஜபிக்க வேண்டும்.



1. ஸ்ரீ சரஸ்வதி அஷ்டோத்ரம்
2. ஸ்ரீ சரஸ்வதி சஹஸ்ரநாமம்
3. ஸ்ரீ சாரதாஷ்டகம்
4. ஸ்ரீ பவானி புஜங்கம் மற்றும்
5. ஸ்ரீதேவி கட்கமாலா.

மேலே குறிப்பிட்டுள்ளவை தவிர ஒன்பது தினங்களும் 'ஸ்ரீமந்த்ர மாத்ருகா புஷ்பமாலா' மற்றும் 'ஸ்ரீலலிதாம்பா சோபனம்' ஆகிய ஸ்லோகங்களையும் சொல்வது சுபிட்சம் தரும்.

- எஸ். செல்லம்மாள், சென்னை.

படம் : **சங்கர் சத்தியமூர்த்தி**

அடடே... ட்ரான்ஸ்ஃபராயிடுச்சா?



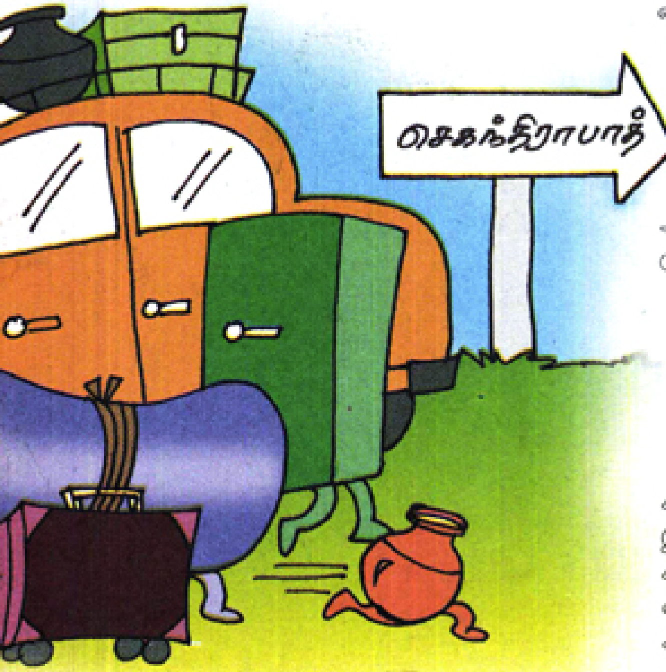
சென்னையில் பணியாற்றிக் கொண்டிருந்த என் கணவருக்கு திடீரென்று செகந்திராபாத்துக்கு மாற்றல் ஆகிவிட்டது. மாற்றல் வருவது எங்களுக்கு இதுவே முதல் முறை. எனவே என்னுடைய அனுபவங்களை உங்களுடன் பகிர்ந்து கொள்கிறேன்.

முதலில் மொழிப் பிரச்னை: தமிழ்நாட்டைத் தாண்டி விட்டால் கஷ்டம்தான்! ஹிந்தி தெரிந்திருந்ததால் பிழைத்தோம். எனவே பிற மொழிகளைத் தெரிந்து வைத்திருந்தால் சட்டென்று சமாளிக்க முடியும்.

பிறகு, ஸ்கூல் அட்மிஷன். எந்தப் பள்ளி என முடிவுசெய்து சேர்த்து விட்டோம். இங்கும் இரண்டாம் மொழி ஹிந்தி. (அதைச் சமாளித்தது தனிக்கதை). வேறு மாநிலத்துக்குப் பணி மாற்றம் என்பதால் குழந்தைகளின் டி.சி.யில் கவுன்ட்டர் சிக்னேச்சர் வாங்க வேண்டும். சென்னையில் என் குழந்தைகள் மெட்ரிகுலேஷன் பள்ளியில் படித்தனர். மெட்ரிகுலேஷனுக்கான கவுன்ட்டர் கையெழுத்தை, காஞ்சிபுரத்தில் உள்ள ஐ.எம்.எஸ்.ல் வாங்க வேண்டும் IMS தொலைபேசி எண் : 27230114.

அடுத்தது கேஸ் சிலிண்டர். சென்னையில் இண்டேன் கேஸ் ஏஜென்சியில் முறைப்படி இரண்டு சிலிண்டர்கள் மற்றும் ரெகுலேட்டர்களைக் கொடுத்து, டிரான்ஸ்ஃபர் ஆர்டர் வாங்கியிருந்தோம். செகந்திராபாத்தில் பார்த்திருந்த வீட்டின் அருகில் இருந்த இண்டேன் ஏஜென்சியில் அந்த டிரான்ஸ்ஃபர் ஆர்டரைக் கொடுத்தபோது, அவர்கள சென்னைக்கு அனுப்பி உறுதியான பின்தான் கனெக்ஷன் கொடுக்க முடியும் எனக் கூறி விட்டனர். நல்லவேளை,





எங்கள் ஃப்ளாட்டில் இருந்த நண்பர்கள் உதவியதால் ஹோட்டல் சாப்பாட்டிலிருந்து தப்பித்தோம்.

அடுத்தது இரு சக்கர, நான்கு சக்கர வாகனங்கள் குறித்தது. எங்கள் இருவரிடமும் இரு சக்கர வாகனங்கள் இருந்தன. முதலில் அப்படியே எடுத்துப் போய் விடலாம் என்றுதான் நினைத்தோம். ஆர்.டி.ஓ. வில் விசாரித்தால் வண்டிகளுக்கு 'நோ அப்ஜெக்ஷன் சர்டிஃபிகேட்' பெற்று, விண்ணப்பம் பூர்த்தி செய்து கொடுத்தால் அவர்கள் ஆர்.ஸி. யில் எந்த மாநிலத்துக்கு ட்ரான்ஸ்ஃபரோ அந்த மாநிலத்தின் பெயருக்கு முத்திரையைப் போட்டுத் தருவார்கள். அதை இங்குள்ள ஆர்.டி.ஓவில் கொடுத்துப் புதிய எண் பெற வேண்டும்.

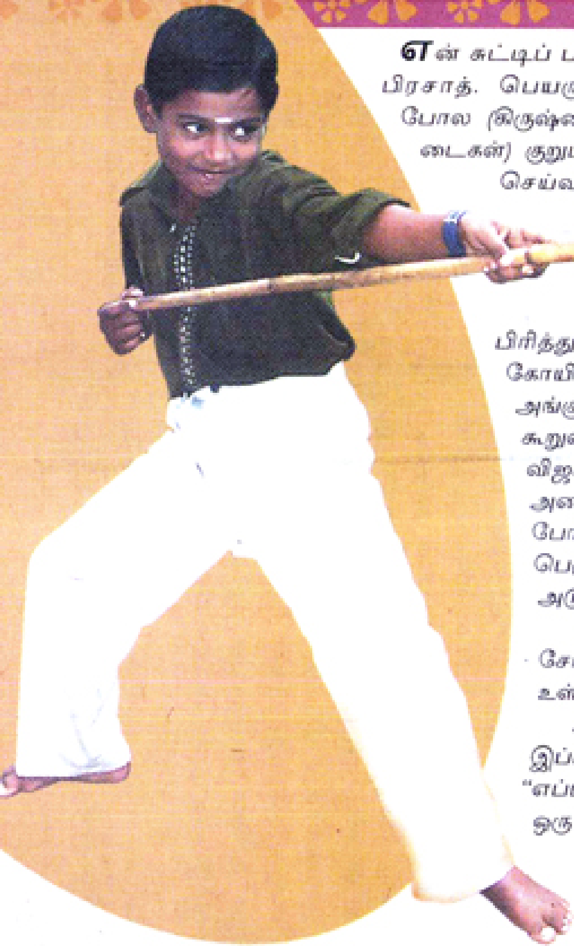
அடுத்து, பொருள்களைப் 'பேக்' செய்வது. இப்போது நிறைய பேக்கர்ஸ் அண்ட் மூவர்ஸ் வந்து விட்டதால் காசு சற்று அதிகம் என்றாலும் உடையாமல் சேதாரமில்லாமல் அழகாக மாற்றி விடலாம். இருந்தாலும் பேக்கிங் செய்வதற்கு முதல் நாளே முக்கியமானவற்றை அதாவது செல்ஃபோன், விலையுயர்ந்த பொருள்கள், கையிருப்பு நகை, பணம் போன்றவற்றைத் தனியாக ஒரு சூட்கேசில் எடுத்து வைத்து நம்பிக்கையானவரிடம் கொடுத்து விட்டால் நிம்மதியாக இருக்கலாம்.

பி.எஸ்.என்.எல். தொலைபேசி வாடிக்கையாளர்கள் ட்ரான்ஸ்ஃபர் செய்வதை விட சரண்டர் செய்து புதிய இணைப்பைப் பெற்றுக்கொள்வதே சிறந்தது.

- விஜயா ரமேஷ்,
ஹைதராபாத் - 39.

ஸ்வாமி படத்துக்கு சாம்பிராணி போட்ட பிறகு, அதில் கம்ப்யூட்டர் சாம்பிராணி கோன் ஒன்று வைத்து, ஒரு டீஸ்பூன் ஓமம் அடிதட்டில் போட்டு பெட்ரூம் கட்டிலுக்கடியில் ஒரு பத்து நிமிடம் வைக்கவும். பிறகு ரூமில் வைத்து கதவைச் சாத்தி விடவும். புகை பரவி, ஈக்கள், கொசுக்கள், சின்னச் சின்ன சிலந்தி போன்றவை நெடி தாங்காமல் இறந்து விடும். இதுமாதிரி வாரத்தில் ஒருநாள் செய்யலாமே!

- பி. கமலா,
கல்பாக்கம்.



இதுவே நல்வழி!

என் சுட்டிப் பயலின் பெயர் ஹரி பிரசாத். பெயருக்கு ஏற்றாற் போல (கிருஷ்ணனின் சேட்டைகள்) குறும்பு களையும் செய்வான். நடக்க ஆரம்பித்ததுமே நுனிவிரல் ஓட்டம்தான். பாதம் பூமி பட நடந்ததே கிடையாது. எங்குச் சென்றாலும் ஏதாவதை எடுத்து நோண்டி, உடைத்து, பிரித்துப் பார்த்துவிட்டுப் பெருமையாக என்னை ஒரு பார்வை பார்ப்பான். கடைக்கோ, கோயிலுக்கோ அல்லது வேறு எங்குச் சென்றாலும் தன் கைவரிசையைக் காட்டி விடுவான். அங்குள்ளவர்கள் "எப்படித்தான் இவனைச் சமாளிக்கிறீங்களோ!" என்று கஷ்டமான சிரிப்புடன் கூறுவதை அனுதினமும் நான் கேட்டு இருக்கிறேன். உறவினர் யாராவது எங்கள் வீட்டிற்கு விஜயம் செய்தால் அவருக்கே 'ஏன்தான் வந்தமோ?' என்று எண்ணுமாறு வீட்டிற்குள் மற்ற அறைகளில் இருந்த எல்லாப் பொருள்களையும் சோபாவில் வந்தவர் முன் கொட்டி பெரிய போர்க்களம் போல் ஹாலை மாற்றி விடுவான். இவனுக்கு ஐந்து வயது வரை பிடித்த உடை பெரும்பாலும் ஜட்டி மட்டும்தான். வேறு மேல் சட்டையோ பனியனோ போட்டு விட்டால் அடுத்த நிமிடம், சாரி, நொடியில் சாக்கடையிலோ, தண்ணீர்த் தொட்டியிலோ மிதக்கும்.

நான்கு வயதில் கராத்தேவுக்குச் சென்றான். ஐந்து வயதில் புல்லாங்குழல் வகுப்பில் சேர்த்தோம். சிலம்பமும் கற்றுக் கொண்டான். கராத்தேவில் விரைவில் கறுப்புப் பட்டை வாங்க உள்ளான்.

அது மட்டுமல்ல... நடனம், மாறுவேடப் போட்டி எதிலும் பரிசு வாங்கி விடுவான். "அப்பப்பா! இப்படியுமா ஒரு பையன் குறும்பு பண்ணுவான்!" என்று விமர்சனம் செய்தவர்கள் எல்லாம், "எப்படி இருந்த ஹரி இப்படி மாறிட்டானே!" என்று வியக்கும்படி அவனது குறும்புத்தனத்தையே ஒரு ப்ளஸ்ஸாக மாற்றி விட்டேன்.

எந்த அளவு சுட்டித்தனம் குழந்தைகளிடம் உள்ளதோ அந்த அளவு திறமையும் சாமர்த்தியமும் உள்ளன. இப்படிப்பட்ட கண்மணிகளைத் திட்டாமல், அடிக்காமல் போற்றி நல்வழி காட்ட பெற்றோரால்தான் முடியும்.

- ஹேமலதா குப்புராஜன், கோவை - 9.

சுயமதிப்புமிக்க குழந்தைகளை வளர்ப்பது எப்படி?

வளர்மதியின் தந்தை அவளது அரையாண்டுத் தேர்வின் 'ப்ராக்ரஸ் ரிப்போர்ட்'டைப் பார்த்து அதிர்ந்து போனார்! அவளிடம் கோபப்படாமல் கரிசனத்தோடு கேட்டார்; "நல்லாத்தானே படிச்சே, மதி; ஏன் இப்படி மார்க் குறைஞ்சு போச்சு?' தரையைப் பார்த்துக் குனிந்த தலைநிமிராமல் பொல பொலவென்று கண்ணீர் விட்டுக் கொண்டு நிற்கும் மகளைப் பார்க்க அவருக்குக் கோபம் வர ஆரம்பித்தது.

கத்த ஆரம்பித்த அவரை, அமைதிப்படுத்த வளர்மதியின் தாய் குறுக்கிட வேண்டியிருந்தது. மகளை அப்புறப்படுத்தியபின் தாய், தந்தையிடம் சொன்னார்.

'அவளே மார்க் குறைஞ்சிருக்கேன்னு வருத்தத்திலே இருக்கறப்போ, நீங்க வேறே கத்தி அவளை வருத்தப்பட வைக்கணுமா?'

'சும்மா இரு. பிரச்னை எங்கேன்னு புரிய வேணாமா? போன தடவை 90 மார்க்.. இந்தத் தடவை 40 மார்க்... நீ அவளைப் பயந்தாங்கொள்ளி ஆக்கிட்டே. சின்ன வயசிலே ஏதோ ஒண்ணு மாத்தி ஒண்ணு உடம்பு படுத்திக்கிட்டே இருந்ததாலே, அவளை நீ ரொம்பப் பொத்திப் பொத்தி வளர்த்துட்டேன்னு தோணுது...' என்று அவர்



கொண்டிருந்த மகள், நிமிர்ந்து பார்க்காவிட்டாலும், அவள் அழ ஆரம்பிக்கிறாள் என்று அவரால் புரிந்து கொள்ள முடிந்தது.

மதி புத்திசாலி; நன்கு தயார் செய்திருந்தாள்; ஏன் மதிப்பெண் குறைந்தது? காரணத்தை அறிய அவரும் பல கேள்விகளைத் தொடுத்தார். ஊஹூம்... எந்தப் பதிலும் வரவில்லை.

அம்மாவுக்கு - 7

மனநல ஆலோசகர் **பிருந்தா ஜெயராமன்**



பதில் சொல்ல, அவர்களுடைய விவாதம் தொடர்ந்து எங்கெங்கோ போக ஆரம்பித்தது.

வளர்மதிக்கு வயது 15 இப்போது.

ஏன் இந்த நிலைமை? எங்கே எது தவறாகி விட்டது? காரணங்கள் என்னவாக இருக்கலாம் என்று பார்ப்போம்.

ஒவ்வொரு குழந்தையும் வளரும்போது தன்னைப் பற்றி ஒரு மதிப்பீட்டைத் தனக்குள் உருவாக்கிக் கொள்கிறாள். இதைத் தான் சுயமதிப்பு என்று சொல்கிறோம். சுயமதிப்பு சரியாக இருக்கும் குழந்தை தன்னம்பிக்கையுடன் செயல்படுவாள். அவசியம் இல்லாதவற்றுக்குப் பயப்பட மாட்டாள்.

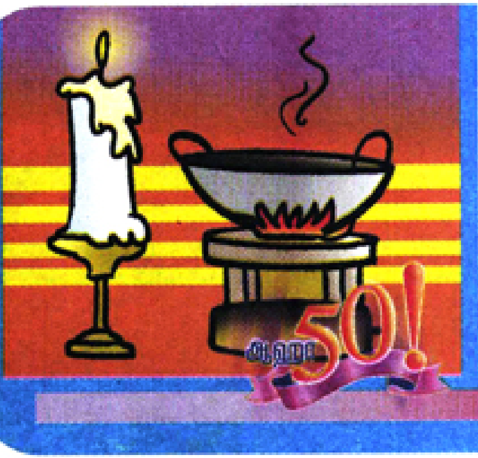
சுயமதிப்பு எப்படி உருவாகிறது?

குழந்தையின் முதல் வயதிலிருந்தே சுயமதிப்பு உருவாக ஆரம்பிக்கிறது என்று சொன்னால் வியப்பாக இருக்கிறதா? ஒரு குழந்தை தனக்குக் கிடைக்கும் பாராட்டுகள்; தான் அடையும் வெற்றிகள் இவற்றைப் பொருத்து, தன்னைப் பற்றிய கருத்துகளை உருவாக்கிக் கொள்கிறது. சின்னச் சின்ன வெற்றிகளைக் கூட (முதல் முறை நிற்பது, நடக்க ஆரம்பிப்பது போன்றவை குழந்தைக்கு வெற்றிதான்) பெற்றவர்கள் பாராட்டும் பொழுது, 'நான் கெட்டிக்காரி' என்கிற பெருமையை நாம் அவள் முகத்தில் காண்போம்! 'என்னால் முடியும்', 'எனக்கு வரும்' போன்ற எண்ணங்கள் வர வர, தன்னம்பிக்கை கூடும்.

வளர்மதியின் விஷயத்தில் பெற்றோர் சற்றே எச்சரிக்கையோடு நடப்பதாக எண்ணி, அவளது இளம்பிராயத்தில் தேவைக்கு மீறிய பாதுகாப்பை அளித்திருக்கலாம்.

குழந்தை வேகமாக ஓடினால், அதைப் பாராட்டுவதற்குப் பதில், 'ஓடாதே, விழுந்து விடுவாய்' என்கிற விதத்தில் கொடுக்கும் பாதுகாப்பை இங்கு குறிப்பிடுகிறேன். பெரும்பாலான பெற்றோர்கள் குழந்தைகளிடம், 'உன்னால் முடியாது; நான் செய்து கொடுக்கிறேன்', 'நீ ரொம்ப நேரம் ஆக்குவாய்; நான் 'கிடுகிடு' என்று முடித்து விடுவேன்' என்று குழந்தைகளிடம் எதிர்மறையாகப் பேசுவதை நாம் பார்க்கிறோம். குழந்தைகள் தவறாகப் புரிந்து கொள்ள வாய்ப்புண்டு. 'எனக்கு வராது என்று பெற்றோர் சொல்கிறார்கள்' என்கிற ரீதியில் குழந்தை முயற்சி செய்கையில் பெற்றோர் ஊக்குவிக்க வேண்டியது அவசியம்.

வளர்மதிக்கு ஒருவேளை இளம்பிராயத்திலேயே 'எனக்கு வராது', 'என்னால் முடியாது' என்று என் பெற்றோர் நினைக்கிறார்கள் என்று தோன்ற ஆரம்பித்திருந்தால், அவளிடம் எதிலும் ஒரு தயக்கம் வந்திருக்கலாம். அதுவே அவள் வளர்ச்சிக்குத் தடையாகிவிடும். ஒவ்வொரு சிறு தோல்வியும் பெரிய பாதிப்பை ஏற்படுத்தி ஒரு பயத்தை வரவழைத்திருக்கலாம். அவளே தனது மனநிலையைப் புரிந்து கொள்ளாதபோது, பெற்றோரிடம் எப்படித் தெரிவிப்பாள்? புரிந்து கொள்ளாத தந்தை அவளிடம் சத்தம் போட, அவள் இன்னும் மோசமாவாள்! அவளுக்குத் தேவை பெற்றோர்



எண்ணெயில் பொரித்த பலகாரங்கள் செய்யும்போது சமையலறையில் ஒரு மெழுகுவர்த்தியை ஏற்றி வைத்து செய்தால் எண்ணெய்ப் புகை சமையலறையில் சுற்றாது. வேலை செய்பவரும் சிரமமில்லாமல் வேலை செய்யலாம்.

- சரஸ்வதி சீனிவாசன், சென்னை - 85



நமது வீட்டில் நடக்கும் திருமணம், சீமந்தம், பிறந்தநாள், புதுமனை புகுவிழா மற்றும் முக்கிய நாட்களுக்கு போட்டோ எடுக்கும் ஆல்பத்திலேயே அந்தந்த விசேஷ நாட்களுக்குரிய பத்திரிகையை வைத்தால் நமக்கு மிகவும் உபயோகமாக இருக்கும்.

- பத்மினி ரமணி, திருவாரூர்

அவளுக்குக் கொடுக்கும் உற்சாகமும், ஊக்கமும்தான்!

சில பெற்றோர் இப்படிக் குழந்தைகளை மேலும் இறக்கிவிடும் விதத்தில், 'அவளைப் பார்; இவளைப் பார்' என்று பிறருடன் ஒப்பிட்டுப் பேசுவது குழந்தைகளுக்கு எவ்வளவு பாதிப்பை உண்டாக்கும் என்று புரிந்து கொள்ள முடிகிறதல்லவா?

குழந்தைகள் எப்போதுமே பெற்றோரின் ஒப்புதலை, பாராட்டை எதிர்பார்ப்பார்கள் - மிகச் சிறிய விஷயங்களில் கூட. வளர்ந்து சுதந்திரமாகச் செயல்படும் வரை பெற்றோர் அவர்கள் வாழ்வில் ஒரு முக்கிய பங்களிப்பைச் செய்வார்கள். இதைப் பெற்றோர் மறக்கக் கூடாது.

பாதிக்கப்பட்ட சுயமதிப்புடன் வளரும் குழந்தைகள் வளர்ந்தபின் எப்படி நடந்து கொள்வார்கள் என்று அறிந்தால், சிறு வயது அனுபவங்கள் குழந்தைகளை எந்த அளவுக்குப் பாதிக்கும் என்று புரியும்.

- எதிலும் தன்னம்பிக்கையோடு செயல்பட மாட்டார்கள்; பாதியில் பின்வாங்கி விடுவார்கள்.
- பிறருடைய அறிவுரையை அவர்கள் தம்மைக் குற்றம் சொல்வதாகக் கொள்வார்கள்.
- வேறு யாரையாவது ஒருவர் பாராட்டினால் இவர்களுக்கு அறவே பிடிக்காது. 'என்ன, பெரிதாகச் சாதித்து விட்டான்?' என்று குறையாக மதிப்பிடுவார்கள்.
- தன்னை எல்லோரும் பாராட்ட வேண்டும்; தனக்கு முக்கியத்துவம் கொடுக்க வேண்டும் என்று நினைப்பார்கள். இல்லாவிட்டால் கோபம் வந்து விடும்.
- நாலு பேருக்கு நடுவில் நன் கருத்தைச் சொல்ல தயங்குவார்கள். 'மற்றவர் ஏற்றுக் கொள்ளாவிட்டால்... என்கிற தயக்கம் வரும்.
- தன் தோல்விகளுக்குப் பிறரைக் காரணம் காட்டுவார்கள். வெற்றி கிடைத்தால் பெருமையாகப் பேசுவார்கள்.

வளர்மதியின் பெற்றோர் இப்படியே அவளை விட்டுவிட்டால் இந்த நிலைமைக்கு அவள் ஆளாகலாம். அவளை உற்சாகப்படுத்த அவர்கள் என்ன செய்ய வேண்டும்?

- குறைகூறுவதை அறவே நிறுத்த வேண்டும்.
- அவளிடம் உள்ள நல்ல திறமைகளை வளர்க்க வேண்டும்.
- சின்ன செயலானாலும் பாராட்ட வேண்டும். தவறு செய்திருந்தால் கூட அதையே மட்டம்தட்டிப் பேசாமல், இனி அந்தத் தவறு நடக்காதிருக்க என்ன செய்யலாம் என்று பேச வேண்டும்.
- 'உனக்குத் தன்னம்பிக்கை இல்லை; சுயமதிப்பு குறைவு' என்று நேரிடையாகப் போட்டு உடைக்கக் கூடாது.
- மார்க் முக்கியமில்லை; உன் முயற்சிதான் முக்கியம். என்ன மார்க் வாங்கினாலும் எங்கள் மகள் எங்களுக்கு 'ரொம்ப ஸ்பெஷல்' என்று அவளை நம்ப வைக்க வேண்டும். பெற்றோர்கள் கவனமாகச் செயல்பட வேண்டியது அவசியம்.

(அடுத்த இதழில் நிறைவுறும்)

பூஜைக்கும் வழிபாட்டுக்கும் முக்கியத்துவம் உண்டு
பூவோடு தாம்பூலம் அனைவருக்கும் தந்து...
ஒன்பது நாட்களும் ஊர்முழுதும் கோலாகலம்
முப்பெருந் தேவியரை முழுமனதாய் வேண்டும்காலம்

பாங்குடன் பொம்மைகளைப் படிகளில் அடுக்கி
மரப்பாச்சி பொம்மைக்கு மடிசாரும் மாலையும் கட்டி
மளிகைச் சாமான்களுடன் செட்டியாரை அமர்த்தி
சிவப்புத் தொப்பி சிப்பாயும் சீராக நிறுத்தி



நவராத்திரி அன்றும், இன்றும்...

சிலுக்கு உடையுடன் குறவன்குறத்தியை வரித்து
மாச்சட்டி மரச்சட்டி சாமான்களைப் பரத்தி
அபிநயம் காட்டும் ஆடல்நாரிகை வரித்து
அதிசயிக்கும் கைவினைப் பொருள்களுடன் வைத்த கொலு
அக்காலப்பாணி

சிறுவர் சிறுமியருக்கு சிறப்பான கொண்டாட்டம்
வண்ண பலவேடங்களில் வட்டமிடும் சிறுகூட்டம்

ஆஹா 50!



தேங்காய்த் துருவல் சேர்த்து செய்யும் சுண்டல் மீந்துவிட்டால் ஊசிப் போய்விடும். அதனால் கொஞ்சம் சுண்டலில் தேங்காய்த் துருவல் தூவி எடுத்து வைத்து விநியோகம் செய்யலாம். மீதி உள்ள சுண்டலில் மிளகு, சீரகப் பொடி தூவினால் சுவை புதிதாக இருக்கும். உடம்புக்கும் நல்லது. கெட்டும் போகாது.

- எஸ். ராஜம், கரூர்.



இராமனும் கிருஷ்ணனும் வந்திடுவர் நம்மிடம்
இலக்கிய நாயகர்களுக்கும் இடமுண்டு இவ்விடம்

நவீனமாகி விட்ட நவராத்திரித் திருநாள்
நாட்கள் குறியிட்டு அழைப்பிதழ் அனுப்பி
பழரச பானமும் இனிப்பும் தந்து
பரிசுடன் தாம்பூலம் தருவது இன்றைய நாகரிகம்

நல்லதோர் வளர்ச்சியென்றே நாம் கூறலாமே
தொழில் செய்வோர்க்கு நல்ல வருமானமே
ஆண்டிற்காண்டு மாறும் அடுக்கடுக்கு பொம்மைகள்
அவரவர் சுவைக்கேற்ப அர்த்தமுள்ள தொகுப்புகள்

காலங்கள் மாறுவதால் கலையம்சம் மாறவில்லை
கைத்திறனை வளர்ப்பதால் கருத்துமாற்றம் தவறில்லை
பழையன புதியன கலந்த கலவைகள்
பாரம்பரியத்தை நசுக்காத படிப்படி வளர்ச்சிகள்!

ஜெயா சுப்ரமணியம், சென்னை -4

சென்னை மாநகர காவல் துறை ஆணையாளர் லத்திகா சரண் ஐ.பி.எஸ். மனம் திறக்கிறார்...



"மேற்குத் தொடர்ச்சி மலைப் பகுதியில், எஸ்டேட்கள் வைத்திருந்த குடும்பத்தைச் சேர்ந்தவள் நான். என் கூடப் பிறந்தவர் ஒரே ஒரு சகோதரி. எங்கள் பெற்றோர், ''பெண் என்றாலும் வாழ்க்கையில் படிப்பு ரொம்ப முக்கியம். படிப்பை முடித்துவிட்டு சொந்தக் காலில் நிற்கவேண்டும்'' என்று சொல்வார்கள். நான் முதலில் ஊட்டியிலும் அடுத்து கொடைக்கானலிலும் ஹாஸ்டலில் தங்கி என் படிப்பை முடித்தேன்.

படிக்கிற காலத்தில், எனக்குப் புத்தகங்கள் படிப்பது மிகவும் பிடித்தமான விஷயம். நான் விரும்பிப் படித்தவை துப்பறியும் நாவல்கள்தான். என்னுடைய மனம் கவர்ந்த துப்பறியும் நாவலாசிரியர், அகதா கிறிஸ்டிதான். துப்பறியும் நாவலைப் படிக்க ஆரம்பித்து விட்டால், எனக்கு நேரம் போவதே தெரியாது. என்னிடம் சில பத்திரிகையாளர்கள், சின்ன வயதில் துப் பறியும் நாவல்களில் உங்களுக்கு ஏற்பட்ட ஆர்வம்தான், போலீஸ் வேலைக்கு வரத் தூண்டியதா என்று கேட்பார்கள். உண்மை என்னவென்றால், நான் பிற்காலத்தில் காவல் துறைக்கு வரப் போகிறேன் என்று கனவிலும் நினைத்துப் பார்க்கவில்லை.''

சென்னை மகளிர் கிறிஸ்தவக் கல்லூரியில் நான் எனக்கு மிகவும் பிடித்த பாடமான கணிதத்தில் பட்டப் படிப்பை முடித்தேன். கல்லூரியில் படித்த காலத்தில் வாலி பால், நெட் பால், பாஸ்கட் பால் என்று அனைத்து

விளையாட்டுகளும் ஆடினாலும், கல்லூரியின் வாலிபால் அணியில் இடம்பெற்றது குறிப்பிடத்தக்கது. கல்லூரியில் படித்துக் கொண்டிருந்த போது கூட நான் சிவில் சர்வீஸ் தேர்வு எழுத வேண்டும் என்று ஆர்வமாக இல்லை. படிப்பை முடித்த பிறகு, என் அப்பா, சிவில் சர்வீஸ் தேர்வுக்கு விண்ணப்பிக்கச் சொன்னார். உன்னால் வெற்றி பெற முடியும் என்று எனக்கு ஊக்கம் அளித்தார். தேர்வு விண்ணப்பத்தில், எனது முதல் விருப்பமாகக் காவல்துறைப் பணியைக் குறிப்பிட்டேன். காரணம், என்னுடைய குணத்துக்கு, ஐ.ஏ.எஸ். அல்லது அயலுறவுத் துறை பணியை விட காக்கி சீருடைப் பணி பொருத்தமாக இருக்கும் என்று நான் நினைத்தேன். என் அப்பா, அம்மா இருவருமே, உனக்கு எது விருப்பமோ அதையே குறிப்பிடு என்று சுதந்திரம் அளித்தார்கள். பணியிட விருப்ப வரிசையில் முதல் சாய்ஸ் தமிழ்நாடு. அடுத்து கேரளா எனக் குறிப்பிட்டிருந்தேன்.



காக்கியின் காதலி!

ஐ.பி.எஸ்.க்குத் தேர்வு பெற்றபின் அளிக்கப்பட்ட பயிற்சி மிகவும் கடுமையானது. தினமும் நான்கு மணி நேரம் பலவிதமான உடற்பயிற்சிகள். இதில் குதிரையேற்றமும், ஆயுதப் பயிற்சியும் அடக்கம்.

பயிற்சிக்குப் பின்னர், சேலத்தில் துணை கண்காணிப்பாளராக எனக்கு முதல் போஸ்டிங். தொடர்ந்து தமிழ்நாட்டின் பல்வேறு பகுதிகளிலும் பல்வேறு பொறுப்புகளிலும் பணியாற்ற எனக்கு வாய்ப்புக் கிடைத்தது.

ஆஹா 50!

வெள்ளைத் துணி பளிச்சிட, தண்ணீரில் சிறிது டேபிள் சால்ட் சேர்த்துக் கொண்டால் துணிகள் வெள்ளை வெளேர் என்று பளிச்சிடும்.

- எஸ். மலர்விழி கோவிந்தசாமி, ஊத்தங்கரை.



தமிழகக் காவல் துறையில் குற்றப் பிரிவு, சி.ஐ.டி. பிரிவு, லஞ்ச ஒழிப்புத் துறை ஆகியவற்றில் முக்கிய பொறுப்பில் இருந்ததுடன், சி.பி.ஐ.யிலும் நாலரை ஆண்டுகள் பணிபுரிந்திருக்கிறேன்.

என் காவல் துறை அனுபவத்தில் பல பரபரப்பான வழக்குகளை நான் கையாண்டிருக்கிறேன் என்றாலும், என் ஆரம்பக் கட்டத்தில் சேலத்தில் பணியாற்றியபோது புலனாய்வு செய்த ஒரு கேஸ் என் வாழ்க்கையில் மறக்கவே முடியாதது!"

"மூன்று மாதக் குழந்தை ஒன்று, நகரின் பொதுக் கழிப்பிடப் பகுதி ஒன்றில் இறந்து கிடந்தது. விசாரித்த போது, பன்னிரண்டு வயது பையன் ஒருவன் அந்தக் குழந்தை இறப்பதற்கு முன்னால் அதைக் கையில் தூக்கிக் கொண்டு போனது தெரியவந்தது. அந்தப் பையன் வேகவைத்த மரவள்ளிக்கிழங்கு வாங்கியதாக ஒரு பெண்மணி சொன்னாள். அந்தப் பையனைக் கூப்பிட்டு விசாரணை நடத்தினோம். பையன், குழந்தைக்கு மரவள்ளிக் கிழங்கைக் கொடுத்திருக்கிறான், கிழங்கு அதன் தொண்டையில் சிக்கிக் கொள்ள, குழந்தை மூச்சுத் திணறி இறந்து விட்டது என்ற முடிவுக்கு வந்தோம்.

மறுநாள், இறந்த குழந்தையின் உடலைப் போஸ்ட் மார்டம் செய்த அரசு மருத்துவமனை டாக்டர், என்னைப் பார்க்க விரும்புவதாகத் தகவல் வந்தது. நான் அவரைப் போய்ப் பார்த்தேன். அவர் சொன்ன தகவல் எனக்கு மிகவும் அதிர்ச்சி அளித்தது. தொண்டையில் மரவள்ளிக் கிழங்கு சிக்கி குழந்தை இறக்கவில்லை. துணியை வால் போல் சுருட்டி அந்தக் குழந்தையின் தொண்டைக்குள் செலுத்தியதால் குழந்தை மூச்சுத் திணறி இறந்ததாக டாக்டர் கூறினார். பையனை மீண்டும் விசாரித்தோம். கடைசியில், அவன் குற்றத்தை ஒப்புக் கொண்டான்.

அவன் கொலை செய்ததற்கு என்ன காரணம் சொன்னான் தெரியுமா? அந்தப் பையன், வட்டிக்குக் கடன் கொடுப்பவன். அந்தக் குழந்தையின் தந்தை, அந்தப் பையனிடம் கடன் வாங்குவான்; ஆனால் ஒழுங்காகத் திருப்பித் தர மாட்டான். ஒருநாள் பையனிடம் கடன் கேட்க அவன் கடன் தர முடியாது; இதுவரை கொடுத்த கடனை முதலில் திரும்பக் கொடு என்று கேட்க, அவன் "தர முடியாது; உன்னால் ஆனதைப் பார்த்துக் கொள்" என்று சவால் விட, பையன் அந்த நபரைப் பழிவாங்கும் நோக்கத்தில், அவனது குழந்தையைத் தூக்கிக் கொண்டு வந்து கொன்று விட்டான். விசாரணை முடிந்தவுடன், தான் செய்த காரியத்தின் முழு பரிமாணத்தை அறியாத அந்தச் சிறுவன், "இப்போ நான் வீட்டுக்குப் போகலாமா?" என்று கேட்டபோது, நான் அதிர்ந்தேன். அந்தப் பையன், கடைசியில் சீர்திருத்தப் பள்ளிக்கூடத்துக்கு அனுப்பி வைக்கப்பட்டான். உண்மையிலேயே என்னால் மறக்க முடியாத கேஸ் இது.

"அரசாங்கம் என்னை நிர்வாகவியல் சிறப்புப் பயிற்சிக்காக ஆஸ்திரேலியாவுக்கு அனுப்பி வைத்தது. முழுமையான ஈடுபாட்டுடனும், திறமையாகவும் என் கடமைகளைச் செய்ததைப் பாராட்டி எனக்கு ஜனாதிபதியின் பதக்கம் வழங்கப்பட்டது.

என்னுடைய திருமணம் காதல் திருமணம். நானும், என் கணவர் சரணும் ஐதராபாத்தில்தான் சந்தித்தோம். திரு

மணம் முடிந்தது. என்னுடைய பணி எப்படிப்பட்டது என்பதை என் கணவர் நன்கு புரிந்து கொண்ட காரணத்தால், எங்கள் திருமண வாழ்க்கை சுமுகமாக அமைந்துள்ளது. காவல்துறைப் பணி நேரம் காலத்துக்கு உட்பட்டதில்லை என்பதால், நான் முடிந்த அளவுக்கு ஞாயிற்றுக் கிழமைகளை எனது குடும்பத்துக்காக ஒதுக்கி விடுவேன். என் மகள் இப்போது கல்லூரியில் படிக்கிறாள். அவள் சின்னக் குழந்தையாக இருந்த போது, அதிர்ஷ்டவசமாக நான் சி.பி.ஐ.யில் பணியாற்றிக் கொண்டிருந்தேன். அப்போது என் அலுவலகம் சாஸ்திரி பவனில் இருந்தது. அங்கே ஒரு குழந்தைகள் காப்பகம் உண்டு. அங்கே என் மகளை விட்டுவிட்டு, அவ்வப்போது போய்ப் பார்த்து விட்டு வருவேன்.

எனக்கு சமையலில் ஆர்வமில்லை. ஆனால் என் கணவரும், மகளும் நன்றாகச் சமைப்பார்கள். நான் கேக்குகள், பிஸ்கட்கள் தயாரிப்பேன். மலைப் பகுதியில் அமைந்த எஸ்டேட் பகுதியில் வளர்ந்தவள் என்பதால் எனக்குத் தோட்டக் கலையில் மிகவும் அதிக ஆர்வம் உண்டு. அது மட்டுமின்றி தோட்ட வேலை ஒரு நல்ல உடற்பயிற்சியுமாயிற்றே?

ஒரு பெண் என்றாலும், எனக்கு உடை, அலங்காரம் இவற்றில் எல்லாம் அதிக ஆர்வம் கிடையாது. ஐ.பி.எஸ். அதிகாரி என்ற முறையில், நான் காக்கிச் சீருடை அணிந்தாலும், ஒரு சில பதவிகளில் இருந்தபோது, நான் காக்கிச் சீருடை அணியாமல், புடைவை அணிந்ததும் உண்டு.

எனக்குத் தினமும் தவறாமல் உடற்பயிற்சி செய்யும் வழக்கம் உண்டு. முன்பெல்லாம் அரைமணி அல்லது முக்கால் மணி நேரம் உடற்பயிற்சிக்காக என்னால் நேரம் ஒதுக்க முடிந்தது. ஆனால், இப்போதெல்லாம் நேரம் கிடைப்பதில்லை. இருந்தாலும், எப்படியும் பதினைந்து நிமிடங்களாவது உடற்பயிற்சிக்கு நான் ஒதுக்கி விடுகிறேன்.

தினமும் கமிஷனர் அலுவலகத்துக்கு ஏராளமான பொதுமக்கள் தங்கள் பிரச்னைகளுடன் வருகிறார்கள். ஒவ்வொருவருக்கும் ஒவ்வொருவிதமான பிரச்னை. அவற்றால், பலவிதமான பாதிப்புகள். புகாரும் கையுமாக வரும் ஒவ்வொருவரையும் தினமும் நான் சந்திப்பதை வழக்கமாகக் கொண்டிருக்கிறேன். அந்தப் புகார்களின் மீது உடனடியாக நடவடிக்கை எடுத்து பிரச்னைகளைத் தீர்த்து வைக்கும்படி சம்பந்தப்பட்ட அதிகாரிகளுக்கு உத்தரவிடுகிறேன். சாமானிய மக்களின் நண்பன் காவல்துறை என்ற பெயரை நிலைநாட்டுவதுதான் என்னுடைய முதல் கடமை."

"சென்னை மாநகரக் காவல்துறை வரலாற்றில், ஒரு பெண் கமிஷனராக வந்திருப்பதை ஒரு பெரும் சாதனையாகப் பலரும் சொல்லுகிறார்கள். இதுவரை நான் வகித்த பதவிகள் எல்லாவற்றையும் விட, அதிகமான பொறுப்புகள் கொண்ட பதவி இது. முன்பை விட இப்போது அதிகப்படியான பகுதிகள், சென்னை மாநகர காவல்துறை எல்லைக்குள் இருக்கின்றன. இருந்தும், சென்னை மாநகர காவல்துறை கமிஷனராக என்னால் சிறப்பாகப் பணியாற்ற முடியும் என்ற நம்பிக்கை வைத்து, என்னை இந்தப் பதவியில் அமர்த்தியதற்காக நான் பெருமைப் படுகிறேன்."

சந்திப்பு : **எஸ். சந்திரமௌலி**
படம் : **ஸ்ரீஹரி**



முழங்கை முட்டியின் அடிப்புறம் கறுமையாயிருக்கும். இதற்கு கிளிசரின் தடவி வர சருமம் மிருதுவாகும். நிறம் மாறி வரும்.
- ராதா, சென்னை.





பூ... இவ்வளவுதானா!

அவினாசிலிங்கம் பல்கலைக் கழகத்தில் அண்மையில் வித்தியாச மான பயிலரங்கம் நடந்தது.

இப் பயிலரங்கில், தமிழ்நாடு வேளாண்மைப் பல்கலைக்கழகப் பேரா சிரியர் முனைவர் ஆர். விஜயராகவன் 'புதுமைத்திறன்' என்ற தலைப்பில் செய் முறைப் பயிற்சி நடத்தியது அனைவரை யும் வெகுவாகக் கவர்ந்தது.

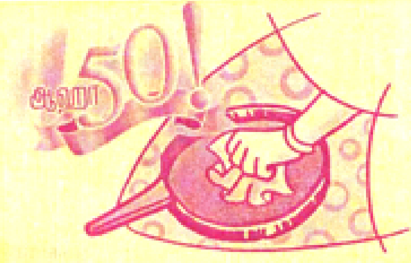
பூ கட்டுவது என்பது பெண்கள் காலங்காலமாகச் செய்து வரும் பண் பாட்டுத் தொழில். கிராமங்களில் பெண் கள் பேசிக் கொண்டே மகிழ்ச்சியாகவும், வேகமாகவும் பூ கட்டுவார்கள்.

இப் பயிலரங்கில் கலந்து கொண்ட ஒவ்வொரு பெண்ணும், ஓர் ஆணுக்கு பூ கட்டும் செயல்திறனைச் சொல்லிக் கொடுக்க வேண்டும் என்பதுதான் அந் தப் போட்டி! இச் செயலை விரை வாகவும், தெளிவாகவும் புரிந்து கொண்டு, பூ கட்டும் செயல் திறனைக் கற்றுக் கொள்வது ஆண்களின் வேலை.

செய்வது பூ கட்டும் வேலைதான்; ஆனால் இப் போட்டி போர்க்களம் போலக் காட்சியளித்தது. சிலருக்குக் கை விரல் களை எப்படி வைத்துக் கொள்வது என்பதே நீண்ட நேரம் பழக்கமாக வில்லை. ஆனால் போட்டியில் கலந்து கொண்ட ஆண்களுக்கு, "கற்றுக் கொள்ள வேண்டும்" என் னும் ஆர்வமும், பெண்களுக்கு, "கற் றுக் கொடுக்க வேண்டும்" என்னும் முனைப்பும் குறையவேயில்லை.

இப்போட்டியில், கோத்தகிரி யைச் சேர்ந்த பிரபாகரன் முதல் பரிசைப் பெற்றார். (இவருடைய பயிற்சியாளர் அண்ணாமலைப் பல்கலைக்கழகத்தைச் சேர்ந்த சித்ரா).

- ஆர். விஜயராகவன்,
கோயமுத்தூர்.



நான்-ஸ்டிக் தோசைக்கல்லை உப யோகித்தவுடன், சூடாக இருக்கும்போதே, அதை ஒரு துணியால் அழுத்தித் துடைக்க வேண்டும். ஆறின பிறகு லிக்விட் சோப் போட்டு கழுவி விட்டால், கல்லின் ஓரம் தடிமனாக ஆகாது.

- சுதாஹரன், பெங்களூர்.



வங்கத்தில் நவராத்திரி

நவராத்திரிப் பண்டிகையை வங்காளத்தில் மட்டும் 'துர்க்கா பூஜா' என்று மிக விமரிசையாகக் கொண்டாடுகிறார்கள். தேவி மகிஷன், சண்ட முண்டர்களோடும், ரக்தபீஜனோடும் போரிட்டு வெற்றி பெற்று, தீமையை ஒழித்து நன்மையை இப்பூவுலகத்தில் நிலைநாட்டிய தினத்தை வங்காளிகள் விஜய தசமியாகக் கொண்டாடி, இனிப்புகள், புத்தாடைகள் பரிமாறி, சுமங்கலிப் பெண்கள் ஒருவருக்கொருவர் குங்குமம் எடுத்துக் கொண்டு அன்னைக்கும் நெற்றிவகிட்டில் குங்குமத்தை இட்டுவிட்டு, வாயில் வெற்றிலையை ஊட்டி, வாழ்த்துத் தெரிவித்து, மிக்க மகிழ்ச்சியோடு இருப்பார்கள்.

தேவி தன் இரு குழந்தைகளான கணேசர், முருகன் அல்லது கார்த்திகேயனுடன் தன் புகுந்த வீடான இமயமலையிலிருந்து கிளம்பி தன் பிறந்தகத்துக்கு வருவதாக ஐதீகம். இப்படி வரும்போது எலி, குதிரை, படகு போன்ற ஏதாவது ஒரு வாகனத்தில் தேவி வருவது வழக்கம். எந்த வாகனத்தில் தேவி வருகிறாள் என்பதைப் பற்றியும், அதனால் ஏற்படும் பலாபலன்களைப் பற்றியும் ஜோசியர்கள் பஞ்சாங்கத்தைப் பார்த்துச் சொல்வார்கள். சில வாகனங்களில் தேவி வந்தால் அந்த வருடம் சுபிட்சமாக இருக்கும், மழை பொழியும், பயிர்கள் செழித்து வளரும் என்பார்கள்.

ஜமீன்தார் வீடுகளில் துர்க்கா பூஜை நடைபெறும் நாட்களில் அக்கம் பக்கத்துக் கிராமங்களில் வசிக்கும் ஜனங்கள் ஏராளமான எண்ணிக்கையில் சாப்பிட வருவார்கள். 'கோவிந்தபூர்' ஜமீன்தார்கள் காலத்தில் 16 வகையான இனிப்பு வகைகள் மட்டும் பரிமாறப்படுவதுண்டு என்று சொல்வார்கள். இந்த விருந்துகளுக்குப் பிறகு, செவிக்கு உணவு என்னும் வகையில், நாட்டியம், நாடகம், பாட்டுப் போட்டி, கவிதைப் போட்டி, பேச்சுப் போட்டி, 'ஜாத்ரா' எனப்படும் 'கூத்து' எனப்

சுபோ





ஸ்ரீஜோர்வா!

பலவிதமான நிகழ்ச்சிகள் நடக்கும். துர்க்கா பூஜை என்றாலே மக்களுக்குக் கொண்டாட்டம்தான். எங்கும் சிரிப்பு, மகிழ்ச்சி, கலகலவென்ற பேச்சு, கேலி, விளையாட்டு, ஆரவாரம் என்று வங்காளதேசமே கலகலத்துப் போகும்.

முஸல்மான்களும் தேவியின் திருவுருவச் சிலைக்கு அலங்காரப் பொருள்களைக் கொண்டு வந்து தருவார்கள். அவர்களுக்கு அதற்கு உரிமை வழங்கப் பட்டிருந்தது. முதன் முதலில் வேசியின் வீட்டிலிருந்துதான் மண்ணெடுத்து தேவியின் சிலையைச் செய்ய ஆரம்பிப்பார்கள். இதனால் வேசியர்களை ஒதுக்காமல், அவர்களுக்கும் வழிபாட்டில் ஓர் இடம் தரப்பட்டிருந்தது.

தேவியின் திருவுருவத்தைச் செய்வதற்கான மண்ணை, பெரும்பாலும் கங்கையின் ஆழத்திலிருந்து எடுத்துக் கொண்டு வந்து, அத்துடன் வைக்கோல் கலந்து செய்வார்கள். முழு உருவத்தையும் செய்து முடித்த பிறகு கண்களை மட்டும் கடைசியில் குறிப்பிட்ட நேரத்தில்தான் திறப்பார்கள். தேவியின் சிலைக்கான சாட்டின் சேலை, ரவிக்கை, கூந்தல், ஆபரணங்கள் ஆகியன பல பகுதிகளிலிருந்து தருவிக்கப்படுகின்றன. இவளுடைய ஆயுதங்களைப் பெரும்பாலும் தகரத்தாலேயே செய்து முடிப்பார்கள்.

கை வேலைகளில் மிகவும் தேர்ந்த வங்காளிகள், துர்க்கா பூஜையை நடத்த தேவியின் பரிவாரத் திருவுருவங்களை வைக்க மிகப் பெரிய பந்தல்களை நிர்மாணிப்பார்கள். கொல்கத்தாவில் மட்டும் 1800-க்கும் மேற்பட்ட துர்க்கா பூஜை பந்தல்களை நிர்மாணிப்பார்கள். இவை தவிர, ஒவ்வோர் ஊரிலும் நிர்மாணிக்கப்படும் பூஜா பந்தல்கள் ஏராளம், ஏராளம். தேவி



யின் சிலைக்குமேல், பிஸ்கெட், நத்தாங்கூடு, கண்ணாடிகள் போன்ற பல பொருள்களைப் பதித்துத் தேவியின் சிலையை மின்ன வைப்பார்கள். கலைவண்ணம், புதுமை, பக்தி, உழைப்பு ஆகியவையே வங்காளத்தில் கொண்டாடப்படும் நவராத்திரி அல்லது துர்க்கா பூஜையின் சிறப்பு அம்சங்களாகும்.

கரும்பைப் பிழிந்து அதன் சாற்றை மக்களுக்கு விநியோகித்து விட்டு, கரும்பின் சக்கையைப் பிணைத்துப் பிணைத்துப் பந்தலாக அமைத்தார்கள். வட இந்தியாவில் தேநீரைச் சிறு மண்சட்டிகளில்தான் கொடுப்பார்கள். அது எளிமையானது, சுத்தமானது, எச்சிலாகி விடும் என்ற பிரச்னை இல்லை. இத்தகைய மண் கோப்பைகளைக் கோடிக்கணக்கில் பயன்படுத்தி இரண்டு, மூன்று வருடங்களுக்கு முன்பு கொல்கத்தாவின் தென்பகுதியில் ஓர் அழகான மண்டபத்தை நிர்மாணித்திருந்தனர். அந்த வருடம் இந்தப் பந்தலைப் பார்க்க வந்த கூட்டம் சொல்லி முடியாதது. இந்த மண்டபத்திற்குத்தான் அந்த வருடம் முதல் பரிசு கிடைத்தது.

மகாநவமியன்று தேவி ஸரஸ்வதியாக வழிபாடு செய்யப்படுகிறாள். பிறந்தகத்திற்கு வந்த தேவி திரும்பிக் கணவன் வீடான இமயமலைக்குத் தன் பரிவாரங்களோடு புறப்பட்டுச் செல்லும் முன் வங்காளிப் பெண்கள் கண்ணீர்மல்க, பக்தி பெருக, தேவியின் வகிட்டில் நிறைய குங்குமம் இட்டு, வாயில் வெற்றிலையை வைத்து, கால்களில் செம்பஞ்சுக் குழம்பால் அலங்காரம் செய்து வழியனுப்புவார்கள்.

அடுத்த வருடமும் இதே போல அன்னை தங்கள் எல்லோருடைய வீடுகளுக்கும் வந்து எழுந்தருள வேண்டும் என்று இறைஞ்சிக் கேட்டுக் கொள்வார்கள். தேவி தன் குழந்தைகளோடு கங்கையை நோக்கிப் புறப்பட்டுப் போவாள். தேவியின் சிலை கங்கை நீரில் அமிழ்த்திக் கரைத்து விடப்படும் நிகழ்ச்சியை 'விஸர்ஜன்' என்று சொல்கிறார்கள்.

சில ஜமீன்தார் வீடுகளில் தேவியின் சிலையைப் படகுகளில் ஏற்றி, சிறிது தூரம் வரை அழைத்துச் சென்று, பிறகு கங்கையின் நடுப்பகுதியில் நீரில் அமுத்தி விடுவார்கள். இந்த நேரத்தில் இரண்டு ''நீலகண்டப்'' பறவைகளை வடக்கு நோக்கிப் பறக்க விடுவார்கள். முதல் பறவை தேவி தன் குழந்தைகளோடு கிளம்பி விட்ட செய்தியையும், அடுத்த பறவை இமயத்துக்கு வந்து சேர்ந்து விட்ட செய்தியையும் சிவபெருமானிடம் சொல்லி விடும் என்பது ஐதீகம். இதனால் பறவைகளை வளர்ப்பவர்கள், ஒவ்வொரு வருடமும் விஜயதசமி அன்று இந்த இரண்டு பறவைகளையும் அவர்களாகவே ஜமீன்தார் வீடுகளில் கொண்டு வந்து கொடுத்து விடுவது வழக்கமாம்!

தேவியை வழியனுப்பிய பிறகு, கலை நிகழ்ச்சிகள் பல நாட்கள் வரை நடைபெறும். பிறகு வங்காளிகள் அடுத்த வருடத்தை எதிர்பார்த்து, மீண்டும் உற்சாகத்துடன் உழைக்க ஆரம்பித்து விடுவார்கள்.

- புவனா நடராஜன்,
கொல்கத்தா.



பெண் குழந்தைகளுக்குப் பாசிமணி மாலை, வளையல்கள், ஸ்டிக்கர் பொட்டு, மை டப்பா, பிளாஸ்டிக் பூக்கள், கண்ணாடி போன்ற பொருட்களைப் பரிசாக வழங்கலாம். ஆண், பெண் குழந்தைகளுக்குப் பொதுவாக நோட்டுப் புத்தகங்கள், பென்சில் செட், கலர் பென்சில்கள், பேனா போன்ற அவர்கள் படிப்புக்குத் தேவையான பொருட்களைக் கொடுத்தால் மிகவும் மகிழ்வார்கள்.

- எஸ். ராஜம், கரூர்.

ஒன்பது நாள்

நாள், கிழமை அதிலும் நவராத்திரி என்றால் பெண்களுக்குக் கொண்டாட்டம் என்பது ஒரு பக்கம் இருந்தாலும், நைவேத்யங்களுக்கு என்ன செய்யலாம் எப்படிச் செய்ய வேண்டும் என்கிற திண்டாட்டமும் சேர்ந்து கொள்கிறது. 'டோண்ட் ஒர்ரி' என்று கூறி நைவேத்ய செய்முறைக் குறிப்புகள் தந்து அசத்துகிறார் வேதவல்லி திருவேங்கடம். சுவைத்து மகிழ்கிறார் ஸ்ரீவித்யா முத்துக்குமார்.

நளபாகம்

இனிப்புப் புட்டு

அரிசி மாவு - 1 கப்.
வெல்லம் - ¾ கப்.
நெய் - ¼ கப்
முந்திரி - 10 (உடைத்தது)
திராட்சை - 10
உப்பு - சிறிது.
ஏலப் பொடி - சிறிதளவு.

அரிசி மாவை முதலில் வெறும் வாணலியில் சிறிது நேரம் சூடாக வறுக்கவும் பின் மிதமான சுடுநீரில் சிறிது உப்பு சேர்த்து, உதிர் உதிரியாகப் பிசைந்து, பிசறிக்



ஒன்பது நைவேத்தியம்!



கொள்ளவும். இட்லி குக்கரில் துணி பரத்தி, மாவை இட்லிகளாகத் தட்டிச் சிறிது நேரம் வேகவிடவும். வெல்லம் மூழ்கும் வரை தண்ணீர் விட்டுக் கரைத்து, சூடு செய்து, மணலில்லாமல் வடிகட்டிக் கொள்ளவும். வெல் லத்தைப் பாகு வைத்து (கெட்டிப் பாகு) இறக்கி, சிறிது சிறிதாக விட்டு, இட்லிகளை உதிர்த்துக் கொண்டே கிளறவும். நெய்யில் முந் திரியை வறுத்துக் கொட்டி ஏலப்பொடி யைச் சேர்க்கவும்.



காரப் புட்டு

கடலை, துவரம் பருப்புகள் - ½ தம்ளர்,
தேங்காய் - பாதி மூடி துருவியது,
பச்சை மிளகாய் - 5,
எலுமிச்சம் பழம் -1 (சாறு எடுக்கவும்),
பெருங்காயம் - 1 டேபிள் ஸ்பூன்.

தாளிப்பதற்கு :
கடுகு, உளுத்தம் பருப்பு, கறிவேப் பிலை, கொத்து மல்லி, உப்பு, எண்ணெய் தேவைக்கு.

இரண்டு பருப்பு களையும் ஒன்றாக ஒரு மணி நேரம் ஊற வைக்கவும்.

ஊறியபின் நீரை நன்கு வடித்து, அத்துடன் பச்சை மிளகாய், பெருங்காயம், உப்பு சேர்த்து மிக்ஸியில் அரைக்கவும். இந்த அரவையை வடையாகத் தட்டிக் கொண்டு, எண்ணெய் தடவிய குழித்தட்டில் பரத்தி, பத்து நிமிடங்கள் ஆவியில் வேக விடவும். சூடு ஆறியபின் நன்றாக உதிர்த்துக் கொண்டு, தாளித்துக் கொட்டலில் சேர்த்து, ஐந்து நிமிடங்கள் அடுப்பில் வைத்துக் கறிவேப்பிலை, கொத்துமல்லி சேர்த்து, பத்து நிமிடங்கள் கழித்து எலுமிச்சம் பழச்சாறு விடவும்.

அக்காரவடிசல்

பச்சரிசி - 1 கப்,
வெல்லம், பால் - 2 கப்,
நெய், பாசிப்பருப்பு - 2 மேஜைக்கரண்டி,
முந்திரி - 5 (உடைத்தது)
ஏலம் - சிறிதளவு.

அரிசி, பருப்பு இரண்டையும் தனித்தனியாக நல்ல வாசனை வரும் வரை வறுத்துக் கொள்ளவும். குக்கரில் ஒன்றுக்கு மூன்று தண்ணீர் விட்டு வேக வைத்து, வெந்ததும் மசித்துக் கொள்ளவும். வெல்லத்தைப் பொடித்து, மூழ்கும் வரை தண்ணீர் வைத்து, கரைய விடவும். மணலை வடிகட்டவும். அதில்





மசித்து வைத்துள்ள கலவையைக் கொட்டி மீண்டும் அடுப்பிலேற்றவும். ஒன்று சேர்ந்து கொதித்தபின், காய்ச்சி ஆறவைத்த பாலைக் கலக்கவும். முந்திரியை வறுத்துக் கொட்டி, ஏலப் பொடியைச் சேர்க்கவும். தாராளமாக நெய் விடவும்.

கொண்டைக் கடலைச் சுண்டல்

சிவப்புக் கொண்டைக் கடலை - 1 கப்,
காய்ந்த மிளகாய் - 3,
எண்ணெய் - 1½ மேஜைக்கரண்டி
கடுகு, உப்பு, பெருங்காயம், கொத்துமல்லி, இஞ்சி, தேங்காய் - தேவைக்கு.

முதல் நாள் இரவே கொண்டைக் கடலையை ஊறவைக்கவும். கல் களைந்து எடுத்து விட்டு, மறுநாள் காலை கடலை மூழ்கும் வரை தண்ணீர் வைத்து உப்பு சேர்த்து வேகவிடவும். மிளகாய், தேங்காய், இஞ்சியை அரைத்துக் கொள்ளவும். தாளித்துக் கொண்டு, அரைத்த கலவையுடன், வெந்த கடலையையும் போட்டு சிறிது அடுப்பில் வைத்து தேவையானால் கிளறி இறக்கவும். கறிவேப்பிலை சேர்த்துக் கொள்ளலாம்.

கடலை மாவு பாதாம் கீர்

பால் - 2 கப்,
பாதாம் எசென்ஸ் - 1 டேபிள் ஸ்பூன்,
சர்க்கரை - ¼ கப்,
கடலை மாவு - 2 டேபிள் ஸ்பூன்,
நெய் - 1 டேபிள் ஸ்பூன்,
ஏலப்பொடி - ¼ டேபிள் ஸ்பூன்,
முந்திரி பருப்பு - 4 (உடைத்தது).

வெறும் வாணலியில் கடலை மாவைப் (எதுவும் சேர்க்காமல்) போட்டு, பச்சை வாசனை போகும்படி நன்றாக வறுக்கவும். ஒரு கப் தண்ணீர் விட்டு, மாவைக் கட்டியில்லாமல் வேகவைக்கவும்.

பாலைச் சிறிது குறுக்கி, வேக வைத்த மாவுடன் சேர்த்து, சர்க்கரை, ஏலப்பொடி கலந்து, ஒன்றாகக் கொதித்தவுடன் இறக்கி, முந்திரி பருப்பை நெய்யில் வறுத்துப் போடவும். ஆறியபின் பாதாம் எசென்ஸ் சேர்க்கவும்.

பி.கு : தண்ணீர் சேர்த்தவுடன் கடலை மாவு கட்டித் தட்டினால் வடிகட்டவும்.

பூரி லாடு

பூரி செய்து பொடித்த தூள் - 1 கப்,
பொடித்த சர்க்கரை - 1½ கப்,
நெய் - 1¼ கப்,
முந்திரி - 10 (உடைத்தது),
ஏலப்பொடி - சிறிதளவு.

கோதுமை மாவில் செய்த பூரிகளைக் கரகரப்பாகப் பொரித்து எடுத்துக் கொள்ளவும். மிக்ஸியில் பொடித்துக் கொள்ளவும். முந்திரிப் பருப்பை சிறிது நெய் விட்டு வறுத்து, பூரிப் பொடியில் போடவும். அத்துடன் பொடித்த சர்க்கரை, ஏலப்பொடியைச் சேர்க்கவும். மீதி நெய்யைச் சூடுபண்ணி இக் கலவையில் கொட்டி, உருண்டைகளாகப் பிடிக்கவும்.





நவரத்தின கேக்

கடலை மாவு, தேங்காய்,
நெய், பால் - 1 கப்
சர்க்கரை - 3 கப்,
முந்திரி - 5 (உடைத்தது),
பாதாம் - 5 (உடைத்தது)

முந்திரி, பாதாமைத் தவிர மீதி எல்லாவற்றையும் ஒன்றாக வாணலியில் கொட்டி அடுப்பி லேற்றவும். மிதமான தீயில் கிளறிக் கொண்டேயிருக்கவும். கேக் பதம் வந்தவுடன், நெய் தடவிய தாம் பாளத்தில் கொட்டவும். முந்திரி, பாதாமை நெய்யில் வறுத்து, இதன் மேல் தூவவும். வில்லைகளைப் போடவும்.

த்ரீ இன் ஒன் லாடு

பொட்டுக்கடலை,
சர்க்கரை, நெய் - 1 கப்,
கொப்பரைத் துருவல் - ¼ கப்,
முந்திரிப் பருப்பு -
10 (உடைத்தது),
ஏலம் - சிறிதளவு.

பொட்டுக்கடலையை வெறும் வாணலியில் போட்டு, இலேசாகச் சூடு வரும் வரை வறுக்கவும். அதிக சிகப்பாக வறுக்க வேண்டாம். பொட்டுக் கடலை, சர்க்கரை



* வேதவல்லி

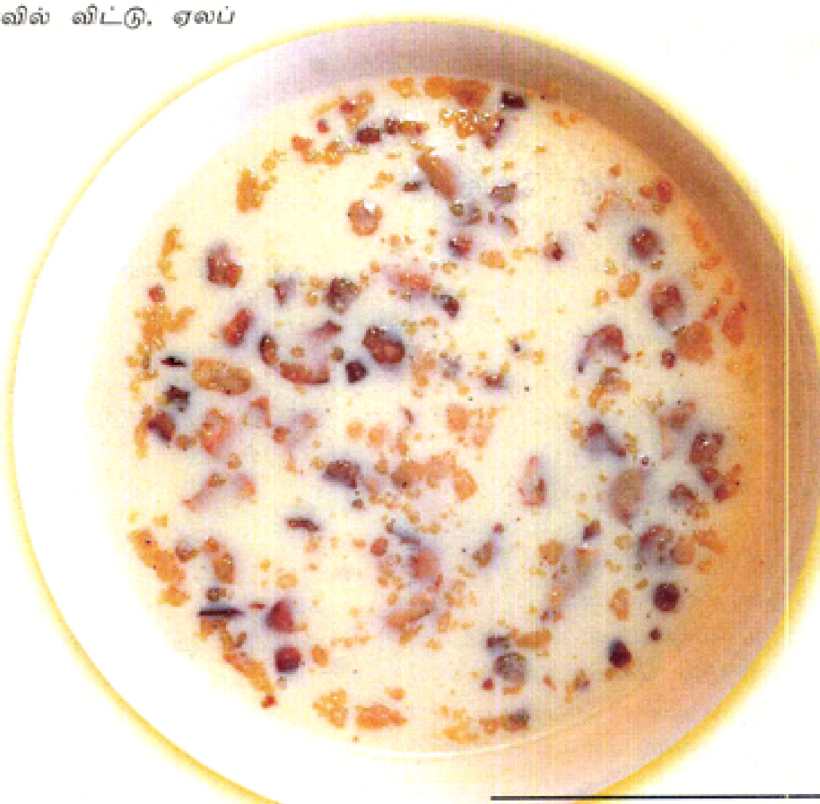
இரண்டையும் தனித் தனியாக மிக்ஸியிலோ அல்லது மிஷினிலோ அரைக்கவும். சிறிது நெய்யை விட்டு முந் திரியை வறுத்து மாவில் கொட்டவும். மீதி நெய்யைச் சுடவைத்து மாவில் விட்டு, ஏலப் பொடியையும் சேர்த்து, கலந்து உருண்டைகளாகப் பிடிக்கவும்.



மக்காச் சோளச் சுண்டல்

மக்காச் சோளம் - 1 கப்,
துருவிய தேங்காய் - ¼ கப்,
புதினா இலைகள் - 10,
பச்சை மிளகாய் - 2,
கொத்துமல்லி - சிறிது

தாளிக்க : கடுகு, உளுத்தம்பருப்பு, பெருங்காயம், எண்ணெய்/
உப்பு - தேவைக்கு.





சகோதரிகளே! சுலபமாகவும், சுவையாகவும் இருக்கக்கூடியதான நவரெசிபிகளை வழங்கியிருக்கிறோம். செய்து பாருங்கள்! நீங்களே உங்களுக்கு ஒரு 'ஷொட்டு' கொடுத்துக் கொள்ளப் போகிறீர்கள். ம்.. செய்ய ஆரம்பிங்க... அசத்துங்க. பண்டிகையைப் பிரமாதமாகக் கொண்டாடுங்க!

ஒருங்கிணைப்பு :
மாலதி சந்திரசேகரன்

படங்கள் : **ஸ்ரீஹரி**

மக்காச்சோளத்தை முதல் நாள் இரவே ஊறவைக்கவும். மறுநாள் காலை சோளம் மூழ்கும் வரை தண்ணீர் விட்டு, உப்பு போட்டு குக்கரில் ஐந்து விசில்கள் வரும் வரை வேகவிடவும். பச்சை மிளகாய், கொத்து மல்லி, புதினா மூன்றையும் சிறிது நீர் விட்டு மிக்ஸியில் அரைத்துக் கொள்ளவும். பின் தாளித்துக் கொட்டி, அரைத்த விழுதைச் சேர்த்து, வெந்த சோளத்தையும் சேர்த்து, தேங்காய்த் துருவலையும் கொட்டிக் கலக்கவும்.



மூங்கில் தட்டு பூ அலங்காரம்!

தேவையானவை :

மூங்கில் தட்டு - 1,

ஆர்கண்டி துணி - ½ மீ. இரு வண்ணம்

கம்பி - 1 ரோல்,

க்ரீன் டேப் - 1,

10 நம்பர் நூல் - 1,

பச்சைக் கதிர்கள் - 1 பாக்கெட் (க்ரீன் கிராஸ் பொக்கேக்கு பயன்படுத்துவது)

தெர்மாகோல் பால்ஸ்

இதய வடிவம் (ஆட்டின்) - 1,

பசை - சிறிது





(மேலே குறிப்பிட்டுள்ள அனைத்தும் ஃபேன்ஸி ஸ்டோர்களில் கிடைக்கும்).

செய்முறை : ஆர்கண்டி துணியைச் சதுர வடிவில் வெட்டி இரு முனைகளை மடக்கி அதையும் இரண்டாக மடக்கினால் இந்த வடிவம் வரும். அதன் மேற்புற இரண்டு ஓரங்களை உட்புறமாக ஒரு குச்சியின் உதவியால் சுருட்டவும். இப்போது அழகான ரோஜா இதழ்கள் தயார். ஒரு பூவுக்கு 8 இதழ்கள் தேவை. தட்டுக்கு 5 பூக்கள் தேவை. நடுவே வைக்க ஒரு வண்ணப் பூவையும், சுற்றிலும் வைக்க நான்கு வேறு வண்ணப்

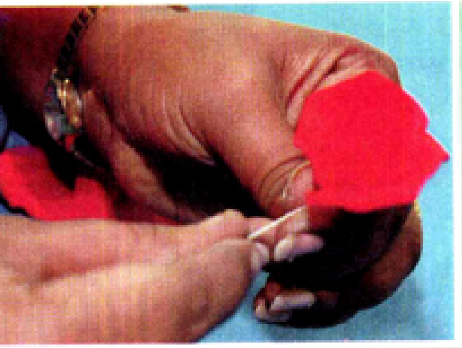


பூக்களையும் தயாரிக்கவும். முதலில் ஓர் இதழை கருட்டிக் கம்பியில் சுற்றி முடுக்கவும். பின் ஒவ்வோர் இதழாக அதன் பக்க வாட்டுப் பகுதியில் வைத்து 10-ஆம் நம்பர் நூலினால் பூக் கட்டுவது போல் கட்டவும். இப்போது அழகான ரோஜாப் பூக்கள் தயார்.

தட்டின் மைய ஓட்டையில் பூவைச் செருகி கம்பியைப் பின்புறம் கொண்டு வந்து முடுக்கவும். அதே போல் 4 பூக்களை நேரெதிர் பக்கத்தில் வைத்து முடுக்கவும். தட்டின் பக்கவாட்டுப் பகுதியில் பச்சைக் கதிர்களை சிறு துண்டுகளாக வெட்டி அதனைக் கொத்தாகக் கம்பியில் சுற்றி க்ரீன் டேப் ஒட்டிய கதிர்களை 2 பூக்களுக்கு நடுவே செருகி பின்புறம் முடுக்கவும். தட்டு தெரியாதபடி இலை, பூக்கள் அலங்காரம் இருக்க வேண்டும். கதிர்களின் மேல் கலர் தெர்மாக்கோல் பால்ஸ் ஒட்டவும்.



இந்த நவராத்திரிக்கு இதையே பரிசாகக் கொடுத்து அசத்தலாமே!





இதனை சுவரில் மாட்ட தட்டின் பின்புறம் கம்பியால் ஒரு வளையம் போல் முடுக்கிக் கொள்ளவும். இறுதியாக தூசி படியாத வண்ணம் பொக்கே பேப்பரில் தட்டை வைத்து செல்லோ டேப் பால் பின்புறம் ஒட்டவும். சாட்டின் ரிப்பனால் ஒரு Bow செய்து நடுவே 'ஆட்டின்' வைத்து ஒட்டி சுவரில் மாட்டவும்.

- வித்யா வேலு,
கடலூர்.

கலந்துரையாடல்

''நவராத்திரின்னா என்ன தெரியுமா?'' என்று அந்த டீனேஜ் பெண்களைக் கேட்டபோது...
''சிவாஜி நடிச்ச பழைய சினிமாவா?''
''பொம்மைகளை எடுத்து வைச்சு சுண்டல் எல்லாம் கொடுப்பாங்களே... அந்தப் பண்டிகைதானே?''
''மூணு நாள் தொடர்ந்தாற்போல லீவு வருமே... தசரா ஹாலிடேஸ்னு...''
என்று பதில் வரவே, ''வாங்க... பொண்ணுங்களா... நீங்க உடனடியாத் தெரிஞ்சுக்க வேண்டிய நல்ல தகவலிருக்கு'' என்று நைஸாகக் காரில் கடத்திக் கொண்டு போய், பிரபல ஆன்மிகப் பேருரையாளர் கௌசல்யா சிவக்குமாரின் முன்பு நிறுத்தினோம்.



• கௌசல்யா சிவக்குமார்



நவராத்திரியை

''ஏதோ கல்யாணத்துக்குக் கிளம்பிக் கொண்டிருந்த கௌசல்யா சிவக்குமாரிடம் விஷயத்தைச் சொன்னதும், 'கரும்புத் தின்னக் கூலியா?' என்று கேட்டுவிட்டு, ஐஸ்வர்யா, நித்யா, மீராவை அன்புடன் வீட்டுக்குள் அழைத்துச் சென்றார்.

கௌசல்யா : ''சரி, உங்களுக்கு ஏதாவது ஒரு சின்னக் கஷ்டம்னா உடனே உருகிப் போறது யாரு? அன்பைக் கொட்டி வளர்க்கிறது யாரு? உங்களைக் கண்மணியாட்டம் வைச்சு சீராட்டறது யாரு...?''

மூவரும் கோரஸாக : எங்கம்மாதான்!

கௌசல்யா : ''சரியாச் சொன்னீங்க. மனிதப் பிறவியிலேயே உயர்ந்த ஸ்தானத்தில் இருப்பவள் தாய்தான்! ஒன்றோ, இரண்டோ குழந்தைகளைப் பெற்ற அன்னைக்கே, இவ்வளவு மகத்துவம்னா, உலகத்தில் உள்ள





ஏன் கொண்டாடறோம்?

எல்லா ஜீவராசிகளுக்கும் ஜகன்மாதாவாக இருந்து உய்விக்கும் மஹாசக்தியின் மகத்துவத்தை ஆயிரம் நாக்குகள் கொண்ட ஆதிசேஷனாலும் சொல்ல முடியாது அல்லவா? அந்த லோகமாதாவைப் போற்றும் விதமாகத்தான் நவராத்திரி கொண் டாடப்படுகிறது.

மீரா : அதென்ன ஆன்ட்டி... பத்து நாள் கணக்கு?

கௌசல்யா : இச்சா சக்தி, கிரியா சக்தி, ஞான சக்தி என முப்பெரும் சக்திகளாக விளங்கும் துர்கா, லக்ஷ்மி, சரஸ்வதியை, இந்த ஒன்பது நாட்களும் வழி படுகிறோம். முதல் மூன்று நாட்கள் தமோகுணங் கொண்ட துர்காதேவியையும், அடுத்த மூன்று நாட்கள் ரஜோகுணம் கொண்ட லக்ஷ்மியையும், கடைசி மூன்று நாட்கள் சத்வ குணமயமான ஸ்ரீசாரதையையும் பூஜை செய்கிறோம். பத்தாவது தினமான விஜயதசமியை வெற்றியைத் தரும் நாளாக அனுஷ்டித்து, நவராத்திரி பூஜையை நிறைவு செய்கிறோம்.

நித்யா : கொலுப் படியில் பொம்மைகளை அடுக்கறாங்களே.. அது ஏன் ஆன்ட்டி?

கௌசல்யா : பெரும் பான்மையான பொம்மை களை - களிமண்ணைப் பிசைந்து, நீர் சேர்த்து, வெயிலில் காயவைத்து, வர்ணம் பூசி, காற்றில் உலர்த்தியே செய்வார்கள். இதில் பஞ்சபூதங்களும் அடக்கம்! இந்தப் பொம் மைகளைக் கொலுவில் அடுக்குவதில் கூட ஒரு கணக்கு உண்டு!

ஐஸ்வர்யா : அதென்ன கணக்கு?

கௌசல்யா : நம்ம வீட்டுல இருக்குற பொம்மைகளின் அளவுக்கு ஏற்ப, நம்ப இஷ்டத்துக்கும் சின்னதும் பெருசுமா அடுக்கிடக் கூடாது. கலசம், மரப்பாச்சி, சிவன் பொம்மைகளை முதல்படியில வைக்கணும். தசாவதாரம், பெருமாள் சம்பந்தப்பட்ட பொம்மைகளை இரண்டாம் படியில வைக்கணும். மூணாவது படியில, ஸ்ரீ கிருஷ்ணன் சம்பந்தப்பட்ட பொம்மைகளையும், நாலாவது படியில அம்பாள் பொம்மைகளையும் வைக்கணும்... அஞ்சாவது படியில ஸ்தாவர, ஜங்கமப் பொருள்கள்.

மீரா : அப்படின்னா?

கௌசல்யா : வீடு, தோட்டம்... இது மாதிரி... ஆறாம் படியில பறவைகள், பாம்பு, கறவை மாடு இப்படி வைக்கலாம். ஏழாம் படியில கடல் பொருள்கள், மரச்சாமான்களை வைக்கலாம். எட்டாவது படியில.. செட்டியார் பொம்மை, காய்கறி, பழ வகை...

நித்யா : செட்டியாரோட, அவங்க மிஸஸ்ஸூம் இருப்பாங்க இல்லையா? எதிரே ஒரு மினி ஃபுட்வேர்ல்ட் கடையோட....

ஐஸ்வர்யா : ஒல்லிக்குச்சியா இருந்துக்கிட்டு ஃபுட் வேர்ல்ட் விவரமெல்லாம் தெரிஞ்சு வைச்சுருக்கியே... பேஷ்... பேஷ்...

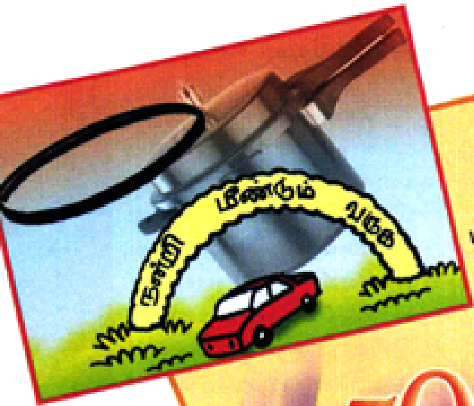
கௌசல்யா : ஒன்பதாவது படியில, அதாவது கீழ்ப்படியில அம்பாளும் சிவனும் சம்பந்தப்பட்ட பொம்மைகளை வைக்கணும். இதுதான் சாஸ்திரம்.

மீரா : ஆனா சில பேர் வீடுகள்ல, ஜூ, பார்க், எக்ஸிபிஷன்னு செய்யறாங்களே!

கௌசல்யா : அதெல்லாம் தரையில வைப்பாங்க; ஒரு க்ரியேடிவிடிக்காக!

ஐஸ்வர்யா : ஒன்பது படி வைச்சே ஆகணுமா? சிலர் ஷோகேஸ்லயே வெச்சுடுறாங்களே!

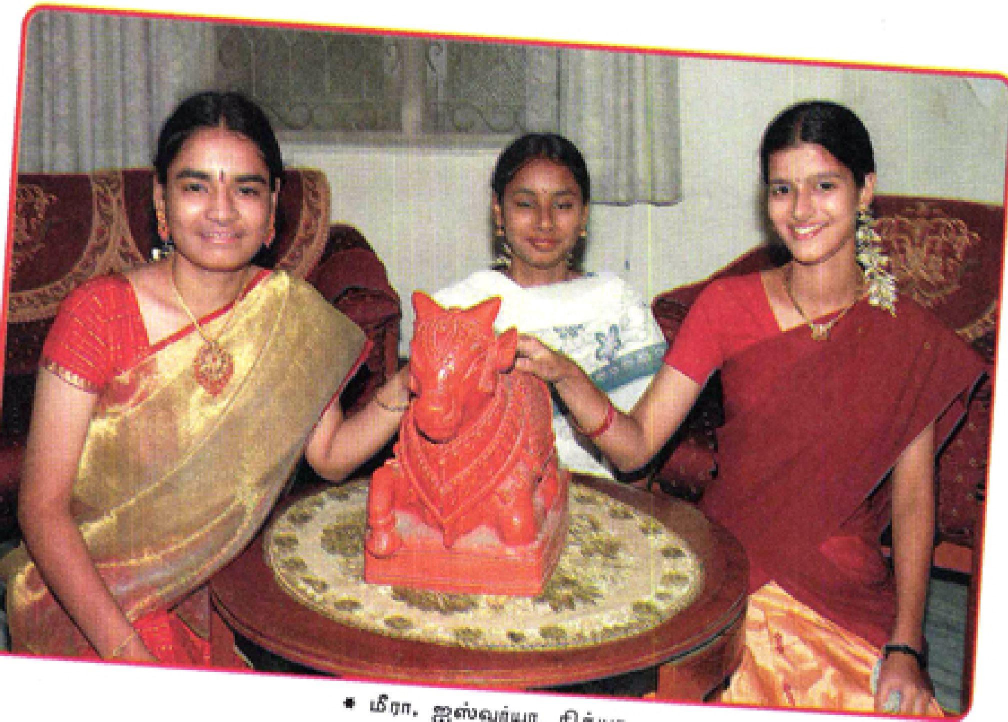
கௌசல்யா : 'அன்னையை அடைய நவவிதமான பக்திகளை அவரவர் சக்திக்கேற்ப மேற்கொள்ள வேண்டும்' என்ற தத்துவத்தின் அடிப்படைதான் இந்த ஒன்பது படிகளும். ஸ்வரணம், கீர்த்தனம், ஸ்மரணம், பாதசேவனம், அர்ச்சனம், வந்தனம், தாஸ்யம், சக்யம், ஆத்மசவேதனம்னு ஒன்பதுவிதமாக அம்பாளைப் பூஜிக்கலாம். அவள் நாமத்தை ஜெபித்துக் கொண்டே இருப்பது. அவளை மனத்தில் இருத்தி நமஸ்கரிப்பது. அவள் புகழைப் பாடிக் கொண்டே இருப்பது. மலர்களால்



ஆஹா 50!

குக்கர் காஸ்கெட் (ரப்பர் வளையம்)டை இரண்டாக கட் பண்ணி கிஃப்ட் பேப்பரால் சுற்றவும். அதை மண்ணில் புதைக்கவும். 'வணக்கம்', 'நன்றி மீண்டும் வருக', போன்ற அட்டைகளை அந்த வளைவுகளில் குண்டூசியால் குத்தினால் அலங்கார வளைவுகள் ரெடி.

- நா. விஜயா,
சென்னை - 39.



* மீரா, ஐஸ்வர்யா, நித்யா

அர்ச்சிப்பது இப்படி... நம்மால் என்ன முடியுமோ அதைச் செய்தாலே, பரமதயாபரியான புவனேஸ்வரி, மனம் குளிர்ந்து விடுவாள் என்பதை எடுத்துக் காட்டுவதுதான் இந்த ஒன்பது படி தாத்பரியம்.

மீரா : அப்படியே சுண்டல், நைவேத்தியம் எதுக்குன்னும் சொல்லிடுங்களேன்.... ப்ளீஸ்...

நித்யா : எனக்குத் தெரியும்... எனக்குத் தெரியும்....

கௌசல்யா : எங்கே... சொல்லேன்...

நித்யா : அப்ப மழைக்காலமா இருக்கும். விதவிதமா சுண்டல் செஞ்சு சாப்பிட்டா ஜாலியா இருக்கும். ஹைப்ரோட்டீன் வேறே!

கௌசல்யா : குட்! பாயின்ட்டைப் பிடிச்சுட்டே! பால் பாயசம், வெல்லப் புட்டு, லட்டு என நிறைய இனிப்புகளையும் நைவேத்யம் செய்யலாம். அதையும் எளியவர்களுக்குப் பரிமாறலாம்.

ஐஸ்வர்யா : ஒவ்வொரு வருஷமும் ஒரு புதுப் பொம்மையை வாங்கணும்னு சொல்றாங்க... அது ஏன்?

கௌசல்யா : சாஸ்திரம்னு கிடையாது. ஆனால் கைவினைக் கலைஞர்களை ஊக்குவிக்கறதுக்காக இருக்கலாம்.

மீரா : அப்படியானா இந்த வருஷம் எங்க வீட்டுக்கு இந்த நந்தியை எடுத்துட்டுப் போய் கொலுவுல வைச்சுக்கலாமா?

கௌசல்யா : தாராளமா எடுத்துக்கிட்டுப் போ. ஆனால் யார் உதவியும் இல்லாமல் நீயே தூக்கிட்டுப் போகணும்.

நித்யா : ஓகேன்னு சொல்லு... நான் உதவி பண்றேன்...

ஐஸ்வர்யா : யாரு...? நீயா...? சும்மா, பக்கத்துல உட்கார்ந்து ஒரு ஸ்டில் எடுத்துக்கலாம். அதான் நம்மளால முடிஞ்சது!

கௌசல்யா : ஓகே.. ஸ்மைல் ப்ளீஸ்!

(சிரிப்பலை ஹாலை மூழ்கடிக்க... நந்தி பொம்மை ஜோராகப் போஸ் கொடுக்கிறது!)

தொகுப்பு : **தாமரைச்செல்வி**
படங்கள் : **ஸ்ரீஹரி**



அடுத்த இதழ்...
தீபங்கள் சுடர்விடும்
தீபாவளி ஸ்பெஷல்!
மங்களமும் மகிழ்ச்சியும் நிறைந்து
ஒளிவீசவிருக்கிறது...
பக்கத்துக்குப் பக்கம்
வாசகியர் பங்கேற்பு
இனிப்பு +
களிப்பு +
மத்தாப்பு =
மங்கையர் மலர்
தீபாவளிச் சிறப்பிதழ்
3
புத்தகங்கள்
அதிக
பக்கங்கள்
இலவச இணைப்பு என்ன?
சுவையான சர்ப்ரைஸ்!
காத்திருங்கள்....
மாடல் : ரதி ப்ரியா
படம் : ஸ்ரீஹரி



• அனிதா



• கவிதா

சுய மேன்மை

வேலி வணிக வளாகக் குழுக்கள் பற்றிய ஒரு கட்டுரையை எழுதியிருக்கேன். இனிமேல் பெண்கள் பிரச்னைகளை எழுதிக் குவிப்பேன்.



பேனா பிடிக்கும் பெண்கள்!

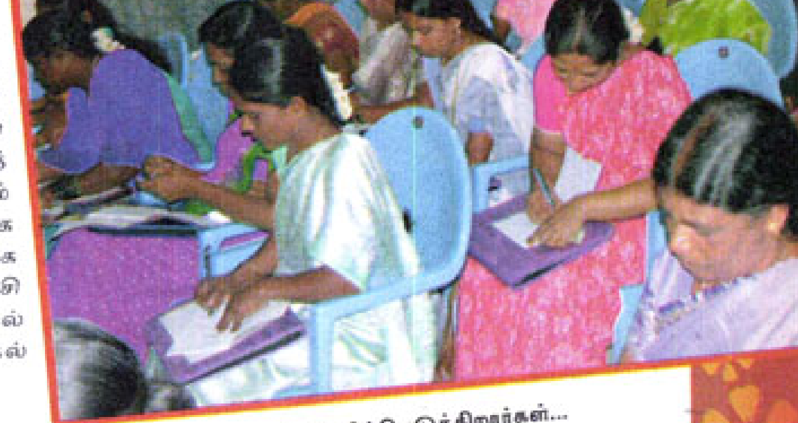
சமீபத்தில் சென்னையில் நடந்த 'முற்றம்' இதழுக்கான இதழியல் பயிற்சிப் பட்டறையில், தமிழ்நாட்டிலிருந்து முப்பத்தொரு மாவட்டங்களிலிருந்து முப்பத்தொரு பெண்கள் தேர்ந்தெடுக்கப்பட்டு கலந்து கொண்டனர். தமிழ்நாடு மகளிர் நல மேம்பாட்டு நிறுவனம், சென்னை லயோலா கல்லூரியின் காட்சித் தகவலியல் துறையுடன் இணைந்து நடத்திய இந்தப் பயிற்சிப் பட்டறையில் கலந்து கொண்ட சில பெண்களின் அனுபவங்களைக் கேட்போமா?

பிருந்தா தேவி (திண்டுக்கல்) :

"அமரர் கல்கியோட பொன்னியின் செல்வனை திரும்பத் திரும்பப் படிச்சிருக்கேன். இலக்கணப் பிழையோ, கருத்துப் பிழையோ இல்லாம எழுதுவேங்கிறதுனால, நிருபராகும் ஆசையில, இந்தப் பட்டறையில கலந்துக்கிட்டேன். செய்தி வரையறை, வகைப்படுத்துதல் கட்டமைப்புப் பற்றி பேராசிரியர் சுரேஷ்பால் பேசியது ரொம்ப ஊக்கமா இருந்தது.

கவிதா (திருநெல்வேலி) : இந்த ஆறு நாள் இதழியல் பயிற்சிப் பட்டறையில கலந்துக்கிட்டது ரொம்பப் பயனுள்ளதாக இருந்தது. அங்கே கிடைச்ச பயிற்சியால, இப்ப முதல் முறையா திருநெல்

ஸ்டெல்லா மேரி ஜோஸ்பின் (விழுப்புரம்) : பாண்டிச்சேரி வானொலியில நிறைய பங்கு பெற்றிருக்கேன். எனக்குச் சமூகச் சேவையில ரொம்ப ஆர்வம். இப்ப, இந்தப் பட்டறையில கலந்துக்கிட்ட பிறகு, செய்தியாளர் ஆகுற ஆசையும் சேர்ந்துடுச்சு. ஒரு தலையங்கத்தை எப்படி உருவாக்கணும், ஒரு கட்டுரைன்னா அதுல கட்டமைப்பும், கருத்



• குறிப்பெடுக்கிறார்கள்...



கொலு வைத்துள்ள அறையில், ஒரு நோட்டும், பேனாவும் வைத்து வருபவர்களை விமர்சனம் எழுதச் சொல்லலாம். பாராட்டியிருந்தால், ஊக்கமாக இருக்கும். குறையிருந்தால் திருத்திக் கொள்ளலாமே!

- என். கோமதி, நெல்லை - 7.

அட்டைப் பெட்டியில் இருக்கும் குழந்தை பொம்மையைக் கத்தரித்து 'மீண்டும் வருக' என்று எழுதி வைத்தால் வரவேற்பு மேலும் சிறக்கும்.

- எஸ். வசந்தி, தஞ்சாவூர்.



தமைப்பும் எப்படி இணைஞ்சு வரணும்னு கத்துக்கிட்டேன்.

அனிதா கிறிஸ்டி (தூத்துக்குடி)

கோவையில 'க்ரைம் லென்ஸ்', 'ஆஃப்டர் நூன்' போன்ற பத்திரிகைகள்ல நிருபரா வேலை செஞ்ச அனுபவம் இருக்கு.

கல்யாணத்துக்கப்புறம் இங்கே தூத்துக்குடியில என்னோட நிருபர் ஆசைக்கு தீனி போடற மாதிரி நல்ல வேலையா அமையலை. ஆனா அந்த ஏக்கத்தை இப்ப இந்த இதழியல் பயிற்சிப் பட்டறை தீர்த்து வெச்சுடுச்சு. 'தீக்கதிர்' பத்திரிகையாளர் குமரேசன் செய்தி சேகரிப்பு கார்ட்டூன் பற்றி சொன்னது ரொம்ப பயனுள்ளதா இருந்தது.


* ஸ்டெல்லா

குமாரி (நீலகிரி): தமிழ்நாட்டில் பல்லாயிரக்கணக்கான மகளிர் சுய உதவிக் குழுக்கள் இயங்கி வருகின்றன. அவர்களுக்குப் பல்வேறுவிதமான பயிற்சிகள் வழங்கப்பட்டு வருகின்றன. ஆனால் இந்த இதழியல் பயிற்சியானது, தமிழகத்திலேயே மகளிர் சுய உதவிக் குழு உறுப்பினர்களுக்கு முதன் முறையாகக் கொடுக்கப்படுவது இதன் சிறப்பம்சம்.


* குமாரி

சமூகப் பிரச்னைகளைக் கண்டு மனம் வெதும்புவதுடன் நிறுத்திக் கொள்ளாமல் அவற்றைக் களையவும் முன்வரும் பெண் குலத்தின் கையில் கூர்முனை கொண்ட பேனாவும் கிடைத்து விட்டால், புரட்சிப் படை ஒன்று வீறுகொண்டு கிளம்பாதோ? சமூக அவலங்களை அது அடித்து விரட்டாதோ?

அம்முலு


செப்டெம்பர் 2006
ரூ.6/- மட்டுமே
கோகுலம்
குழந்தைகளின் குதூகலம்!
கலக்கும் கார்கள்!
- போஸ்டர்
ஷநோ
- புதிய படத்தொடர்
காவல் நாய்களின் சாகஸங்கள்
- கவர் ஸ்டோரி
1000/-
ரூபாய்
போட்டி
மேலும் பல புதிய பகுதிகள், கதைகள், புதிர்கள்...



அ. ஜெயஸ்ரீ, ரெட்டிக் குப்பம் ரோடு, சைதாப்பேட்டை.

'ஆலிலை கிருஷ்ணர்' என்று கூறுகிறார்கள். ஆனால் படங்களில் இருப்பது அரச இலை தானே? அது ஏன்?

ஆலிலை கிருஷ்ணர்தான் சரி! சில ஓவியர்கள் தவறாகப் போட்டிருக்கக்கூடும்.

ஒவ்வொரு யுகம் முடியும் போதும் மிகப் பெரிய பிரளயம் ஏற்படும். அந்த ஊழிப் பிரளயத்தின் போது, நெருப்பாலும் நீராலும் உலகமே அழிந்து போய், எல்லாமே சாம்பலாகி விடும்.

சில காலம் கழிந்தும், அடுத்த யுகத்துக்கான தொடக்கம் வந்ததும், சிருஷ்டி ஆரம்பிக்கும். சாம்பல் எல்லாம் குளிர்ந்து, நீர் வெளிபட்டு, சிறு விதைகள் முளைக்கத் தொடங்கும்.

அப்போது முதலில் முளைக்கும் விதையாக ஆல் இருப்பதால், சிருஷ்டியின் தொடக்கமாக ஆல இலையைச் சொல்கிறார்கள்.

சிருஷ்டியின் மூலகர்த்தா ஸ்ரீ கிருஷ்ணர் என்பதால், அவரையும் ஆலிலை மேல் தவழும் குழந்தையாகவே பாவிக்கிறார்கள். ஆலிலை என்பது புதிய நம்பிக் கையின் அடையாளம். சிறு குழந்தை, ஜனனத்தின் ஆதாரம்.

சோயாமீன்ஸ்

'ஆகஸ்ட் 2006' மங்கையர் மலரில் 'உங்களுக்குப் பிடிச்ச அப்பா நடிகர் யார்?' என்ற கேள்விக்கு, "இவங்க எல்லாரையும் தூக்கிச் சாப்பிட்டு விடும் ஒரே அப்பா, சிவாஜிதான்; அவர் அப்பா அல்ல; அப்பப்பா!" என்று நீங்கள் எழுதிய பதிலைப் படித்து மகிழ்ந்தோம். இந்தப் பதிலை எங்களைப் போன்ற 100/100 சிவாஜி ரசிகனால் மட்டுமே சொல்ல முடியும். மங்கையர் மலர் தற்போது சிவாஜி ரசிகர்களின் மலருமாகி விட்டது. ஆனால் ஒரே ஒரு வருத்தம். எங்கள் அண்ணன் சிவாஜியின் படத்தைப் போடாமல் விட்டு விட்டீர்களே!

- தா. ரமேஷ்பாபு, மாவட்டத் தலைவர், சிவாஜி துஷ்யந்த் தலைமை நற்பணி மன்றம், மதுரை.



இதோ போட்டாச்சு! இப்ப சந்தோஷம் தானே!

வி. பிரேமகுமாரி,
அணுசக்தி நகர்,
மும்பை - 94.

சோயாபீன்ஸை அதிக அளவில் சேர்த்துக் கொள்வது பெண்களுக்கு நல்லது என்று கூறுகிறார்களே... அது ஏன்?

சோயாபீன்ஸில் 'ட்ரிப்ஸின் இன்ஹிபிடர்' இருக்கிறது.... அது இரத்தத்தை அப்



...ல்லதா?

படியே உறைய வைத்து விட வாய்ப்பிருக்கிறது. இதைத் தவிர்க்க, சோயாபீன்ஸை உச்சக்கட்ட கொதி நிலையில் நன்றாக வேகவைத்துச் சாப்பிட வேண்டும். ஒருசிலர் சோயாபீன்ஸை, முளை கட்டி, பச்சையாகவே சாப்பிடுவார்கள். இது ரொம்ப தவறு.

நம்ம ஊர் வேர்க்கடலையிலும் இந்த நச்சுத்தன்மை இருக்கிறது. ஆனால் இதை எப்படிச் சாப்பிட வேண்டும் என்று நமக்குத் தெரியும். இளசான வேர்க்கடலையைத்தான் சாப்பிடுகிறோம். முற்றலை, 'பித்தம்' என்று ஒதுக்கி விடுகிறோம் இல்லையா?

சோயாபீன்ஸ் பெண்களுக்கு மட்டுமல்ல... எல்லோருக்கும் நல்லதுதான்! இதிலுள்ள 'ஜெனஸ்டீன்' என்னும் சமாசாரம் ஹார்மோன் போல் செயல்படுவதால், ஹார்மோன் சம்பந்தப்பட்ட கோளாறுக்கள் உள்ள பெண்களுக்கு, நலம் பயக்கிறது.

எஸ். அம்ருதா, சிதம்பரம் - 1.

சமீபத்தில் வடநாட்டு யாத்திரை போயிருந்தேன். அங்குள்ள எல்லா அனுமார் கோயில்களிலும், ஆஞ்சநேயர் ஆரஞ்சு நிறத்தில்



-அனுஜா நடராஜன்

இருக்கிறார்... அது ஏன்?

(இந்த மாதம் என்ன 'அது ஏன்' மா...த...மா?)

அது ஆரஞ்சு நிறமல்ல; செந்தூரம்! ஒரு நாள் சீதையின் வகிட்டில் செந்தூரம் மினிர்வதைப் பார்த்த அனுமன், "அன்னையே... உங்கள் வகிட்டில் செந்தூர நிறத்தில் பொட்டு வைத்திருக்கிறீர்களே... அது ஏன்?" என்று கேட்டான்.

"இது சுமங்கலிகளின் புனிதப் பொருள். லக்ஷ்மி வாசம் செய்யும் நெற்றி வகிட்டில், இதை இட்டுக் கொண்டால் என் ஸ்ரீராமன் தீர்க்காயுசோடு நல்லபடியாக இருப்பார்" என்று பதில் சொன்னாள் சீதை.

"அப்படியானால், என் ஸ்வாமி நீண்ட நாள் வாழ, நான் என் உடல் பூராவும் செந்தூரத்தை அணிவேன்" என்று கூறிய அனுமன், செந்தூரத்தை அள்ளி அள்ளிப் பூசிக் கொண்டானாம்!

இனி, செந்தூர வர்ண ஆஞ்சநேயரைப் பார்த்தால், இந்த விளக்கமும் சேர்ந்தே ஞாபகம் வருமில்லையா, அம்ருதா?

எம். சித்ரா விவேக், புதுக்கோட்டை.

சமீபத்தில் நீங்கள் மிகவும் வேதனைப்பட்ட விஷயம் எது?

செய்தித்தாளைப் பிரித்தாலே வேதனை தரும் செய்திகள்தான் நிறைய உள்ளன! அதிலும் தூக்கி வாரிப் போட்ட செய்தி எது தெரியுமா?

மும்பை வாழ் மருத்துவர்கள் சிலர், கேவலம் பத்தாயிரம் ரூபாய்க்கு ஆசைப்பட்டு, நல்ல நிலையிலிருக்கும் சில இளைஞர்களின் கை, கால்களை வெட்டி ஊனப்படுத்தும் தொழிலை நீண்ட காலமாகச் செய்து வருகிறார்கள் என்பதே!

அப்படி ஊனமாகும் இளைஞர்கள், பிச்சை எடுத்துப் பிழைத்தே, லட்சக் கணக்கில் சம்பாதிக்கிறார்களாம்! அதற்கு இந்த மருத்துவர்களும் உடந்தை!

'மனசாட்சி' 'புனிதம்' என்பதெல்லாம் இனி, அகராதியில் மட்டுமே வைக்கக்கூடிய விஷயங்களாகி விடும் போலும்!

பி. உஷாராணி, செங்கல்பட்டு.

ஆங்கிலத்தில் இரண்டே வார்த்தைதான்! ஆனால் நூற்றுக்கணக்கான லெட்டர்ஸ் அதில் இருக்கும்... அது என்ன தெரியுமா?

இவ்வளவு சிரியஸான கேள்விக்குப் பிறகு, இப்படியொரு 'கடி'யான கேள்வியா?

போஸ்ட் ஆபீஸ்தானே பதில்?



கொலுவில் மிகச் சிறிய கண்ணாடி, பீங்கான் பொம்மைகளை வைக்கும்போது பாட்டில் மூடிகளில் களிமண்ணை வைத்து அதன் மேல் பொம்மைகளை அழுத்தி நிறுத்தினால் கீழே விழாது.

- ஆர். ஜெயலெட்சுமி, திருநெல்வேலி.

ஆசீர்வாதத் தொடர்-5

சரணம் ஷீரடி சாயி!

பாபாவின் பக்தர்கள் எங்கிருந்தாலும், எந்தத் திக்கிலிருந்தாலும், ஏழ் கடலுக்கு அப்பால் இருந்தாலும் கூட, காலில் நூல் கட்டப்பட்டுள்ள சிட்டுக்குருவி இழுக்கப்படுவதைப் போல, அவர்பால் இழுக்கப்படுவர், ஈர்க்கப்படுவர் என்பதற்கு எத்தனையோ அற்புதக் கதைகளைச் சொல்லிக் கொண்டே போகலாம் தான்.

'சாய்சத் சரித்'த்தில் குறிப்பிடப் பட்டிருக்கும் பெருமைக்குரிய பக்தர்களைப் பற்றி, இந்த வாரம் பார்ப்போம்!

ஷீரடி கிராமத்தின் தலைவர் கண்பத்ராவ் படீல் கோதே. அவருடைய மனைவி பய்யாஜிபாய். மஹால்சாபதியைத் தொடர்ந்து அவர்களும் பாபாவின் பக்தர்கள் ஆனார்கள்.

பாபாவுக்கு உணவு படைப்பதைப் புனிதக் காரியம் போல், அவ்வளவு சிரத்தையோடு செய்து வந்தார் அன்னை பய்யாஜிபாய். வீட்டில் இன்னும் அடுப்பே மூட்டியிருக்காது. பய்யாஜி பாயின் வாசலில் வந்து பசித்த முகத்தோடு நிற்பார் பாபா. மீந்து போன பழைய ரொட்டித் துண்டுகளை எடுத்துக் கொண்டு வந்து தருவார் அன்னை. ஏதோ அமுதமே கிடைத்து விட்டது போல பரமானந்தமாக ருசித்துச் சாப்பிடுவார் பாபா.

மறுநாள் அதிகாலையிலேயே எழுந்து நான்குவித கறி செய்து, இனிப்புகளுடன் மணக்க மணக்க விருந்து தயாரித்து வைப்பார் பய்யாஜிபாய். பாபா வரவே மாட்டார். பாபாவுக்காகவே பக்திசிரத்தையோடு தயாரித்த உணவாயிற்றே! பய்யாஜி பாய் சிரமம் பாராமல், ஒரு பாத்திரத்தில்

சரணம் ஷீரடி சாயி - 3வது அத்தியாயத்தில், மும்பை வாசகி ராதாபாலு, சென்னை கிருஷ்ணன் கரணை ஸ்ரீசாயிமந்திர் பற்றி எழுதியிருந்தார். அதைத் தொடர்ந்து அந்தக் கோயிலின் சரியான முகவரி கேட்டு நிறைய சாயி பக்தர்கள் விசாரித்த வண்ணமிருக்கின்றனர்.



கிழக்குக் கடற்கரைச் சாலையில், டால்ஃபின் சிட்டியைத் தாண்டியதும் மெயின் ரோட்டிலேயே, சுமார் அரை கிலோ மீட்டர் தொலைவில் கிருஷ்ணன்கரணை என்னும் கிராமம் உள்ளது. 'பட்டிப்புலம், சாயி நகர்' என்று சொன்னாலும் வழிகாட்டுவார்கள்.

எல்லா உணவையும் எடுத்துக்கொண்டு பாபாவைத் தேடிப் போவார்.

ஊர் எல்லையைத் தாண்டி, காட்டு மிருகங்கள் உலவும் வனாந்திரத்துக்குள்

அதனால்தான் இன்றைக்கும் பாபாவின் பூரண ஆசி பெற நினைக்கும் பக்தர்கள், ஏழைகளுக்கு அன்ன தானம் செய்தும், வாயில்லா ஜீவன்



இருப்பார் பாபா. எப்படியோ அலைந்து திரிந்து, பாபாவைக் கண்டுபிடித்து, அன்புடன் படையலிட்டால்... அந்தப் பொல்லாத பக்கிரியோ எல்லாவற்றையும் எடுத்துப் பறவைகளுக்கு இறைத்து விடுவார்.

'அய்யோ! நெய்யும் பாலும் கொட்டிச் சமைத்ததெல்லாம் வீணாகிப் போனதே!' என்று பய்யாஜிபாய்க்கு ஒரு துளி வருத்தமிருக்காது.

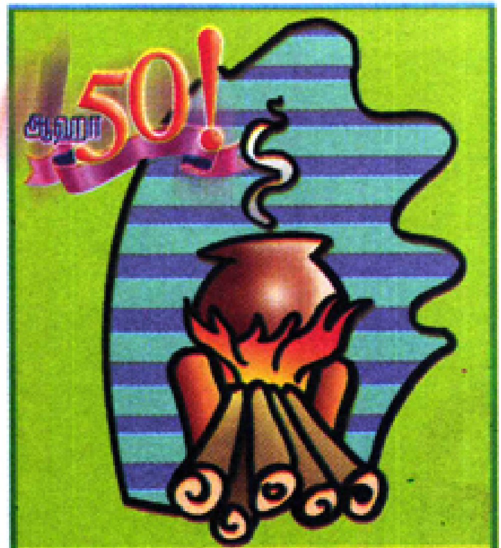
"தான் சாப்பிடுவதை விட, பறவைகள் சாப்பிட்டால் பாபாவுக்கு இன்னும் திருப்தி" என்பதை அறிந்திருந்த அன்னை அல்லவா அவர்?

களுக்கு ஏதாவது இரை கொடுத்தும் மகிழ்கிறார்கள்.

ஆமன்பாய் என்றோர் இஸ்லாமியப் பெண்மணி. அவருக்கும் பாபா மீது அளப்பரிய பாசம். அவ்வப்போது பாபாவுக்கு உணவு சமைத்துக் கொண்டு தருவார்.

எப்போதும் பாபா சாப்பிட்டு முடித்ததும், தட்டுகளை எடுத்துக் கொண்டு வெளியேறி விடும் ஆமன் பாய் அன்று கதவோரமாக நின்று, பாபா உண்ணும் அழகைப் பார்த்துக் கொண்டே

அனுராதா சேகர்



விறகு அடுப்பில் வைக்கும் பாத்திரங்களுக்கு உப்பு, அரிசி மாவு, சாம்பல் இவற்றில் ஏதாவது ஒன்றைத் தண்ணீர் விட்டுக் குழைத்து தடவி அடுப்பில் வைத்தால் கரி ஒட்டாது. தேய்ப்பதும் சுலபம்.

- என். விஜயலெட்சுமி, திருக்கோவிலூர்.

இருந்தார்.

"என்ன வேண்டும்?" என்று ஜாடையில் கேட்டார் பாபா.

"பாபா, உங்கள் பொன்னான பாதங்கள், இந்த ஏழையின் குடிசையில் பட வேண்டும்" என்று அன்போடு அழைத்தார்.

கேட்காமலேயே வாரி வாரி வழங்கும் வள்ளல் சாயி, பரம பக்தை ஒருத்தி, வாய் விட்டுக் கேட்ட பின்பும் சும்மாவா இருப்பார்?

ஆமன்பாயின் வீடு நோக்கி 'விறுவிறு' என்று நடைபோட்டார். அவளது இல்லத்தில் காலடி எடுத்து வைத்தார்.

அங்கே... ஆமன்பாயின் மகன் பிஷ்ரி கானடே தொழுநோயால் தாக்கப்பட்டு, மிகுந்த வேதனையில் இருப்பதைக் கண்டார்.

"இப்படி ஒரு மகன் இருக்கிறான் என்று என்னிடம் ஏன் சொல்லவில்லை?" என்று பாபா, ஆமன்பாயைக் கடிந்து கொண்டார்.

"உங்களுக்கு எப்பவாவது ஒருமுறை, ஒரு கைப்பிடி உணவை, அன்புக் காணிக்கையாகத் தந்து கொண்டிருக்கிறேன். அதற்குக் கைம்மாறாக, உங்களிடமிருந்து எந்த உதவியையும் நான் எதிர்பார்க்கக் கூடாதல்லவா? அதனால்தான் நான் எங்கள் கஷ்டத்தை உங்களிடம் சொல்லவில்லை!" என்றார் ஆமன்பாய்.

அன்னையின் உயர்ந்த எண்ணம், பாபாவை அப்படியே பாகாய் உருக்கி விட்டது.

பிஷ்ரி கானடேவைத் தொட்டு, புண்களைத் துடைத்து.

நீண்டு சென்ற பூமாலை!

எங்கள் மகளின் திருமணம் நீண்ட நாளாகத் தடைப்பட்டு, நாங்கள் மிகுந்த மனவேதனையில் இருந்த தருணம். ஆந்திர மாநிலத்தில் ஒரு வரன் அமைந்தது. அவர், சாஃப்ட்வேர் இன்ஜினியராக வெளிநாட்டில் பணியில் இருந்தார். என் மகளும் வெளிநாட்டில் வேலை செய்கிறாள். ஏழு வருடங்களாக ஜாதகம், பொருத்தம் என பார்த்துத் தட்டிக் கொண்டே வந்ததால், நாங்கள் இந்தப் பையன் விஷயத்தில் ஜாதகம் பார்க்க அக்கறை எடுத்துக் கொள்ளவில்லை. புது சம்பந்தம், மனிதர்கள் எப்படி இருப்பார்களோ என ஒருவித பயம். பையன் வீட்டைப் பற்றி விசாரிக்க வழி இல்லை. ஆனால் என் பெண் சம்மதம் சொன்னதால் நாங்கள் அரை மனதுடன், நிச்சயம் செய்யத் தீர்மானித்தோம்.

மகளது வாழ்க்கை நன்கு அமைய வேண்டுமே என்னும் கவலையுடன், என

மருந்திட்டு தினமும் வைத்தியம் பார்க்க லானார் பாபா. ஈன்றெடுத்த தாயைவிட பரிவுடன், சிகிச்சை அளித்தார்.

விரைவிலேயே தொழுநோய் நீங்கியது. "யா... சாயி!" என்று தலை மேல் வைத்துக் கொண்டாடினார் ஆமன்பாய்.

ஏழை எளியவர்கள் மட்டுமின்றி, மிக உயர்ந்த குடும்பத்தில் பிறந்த ராதா கிருஷ்ணமாயி என்ற பெண்ணும் பாபா வைக் கண்கண்ட தெய்வமாய் எண்ணி னார். தானாகவே முன் வந்து, பாபாவின் இருப் பிடத்தை, நாள்தோறும் பெருக்கிச் சுத்தமாக்கும் பணியை மிகவும் மகிழ்ச்சி யோடும் மனநிறைவோடும் செய்து வந்தார்.

இதுபோல எத்தனை எத்தனை பக்தர்கள்.... சாயி மார்க்கத்தில் மாறாத நம்பிக்கை கொண்டு ஆனந்தத்தின் எல்லையை அடைந்து விடும் உள்ளங்கள்...

"பல கோடி மக்களின் பிரச்னைகளைக் கேட்டு, அவற்றை எல்லாம் தீர்ப்பதற்கு இவருக்கு எங்கிருந்துதான் நேரம் கிடைக்கிறதோ?" என்று முட்டாள்தனமாக அடிக்கடி வியந்து கொள்கிறேன்.

(பக்தி பெருகும்)



கணவர் எப்பொழுதும் போல், வியாழனன்று மயிலாப்பூர் சாயி கோயிலுக்குச் சென்றுள்ளார். அது ஆரத்தி நேரமானதால் கூட்டம் அலைமோதியது. ஓர் ஓரமாக நின்று கொண்டு பாபாவிடம் மனமுருகப் பிரார்த்தனை செய்து கொண்டிருந்தார். அப்போது, தீபாராதனை எடுக்கும் ஸ்வாமிகள் இவரைக் கூப்பிட்டுத் தண்டத்தைக் கையில்கொடுத்து சாயி பாபா சிலை அருகில் நிற்கச் சொல்லியிருக்கிறார். இவருக்கோ ஆனந்த அதிர்ச்சி! அந்தத் தண்டத்தைக் கையில் வைத்துக் கொண்டு நின்றதுதான் தெரியுமாம். அவர்கள் ஆரத்தி எடுத்து முடிந்தபின் கூப்பிட்டபோதுதான் நினைவு திரும்பியதாகக் கூறினார். பின் அவர்கள் பாபாவின் பிரசாதங்களாகப் பூ, பழம், கேசரி, சுண்டல், மாலைகள் என இவரிடம் கொடுத்துள்ளனர்.

எல்லாவற்றையும் பெற்றுக்கொண்டு, வீட்டுக்கு வந்தவரின் சந்தோஷமும், ஆச்சர்யமும் சொல்லி மாளாது. பெண் திருமணத்துக்கு சாயியின் உத்தரவு கிடைத்ததாக சந்தோஷம் அடைந்தோம்.

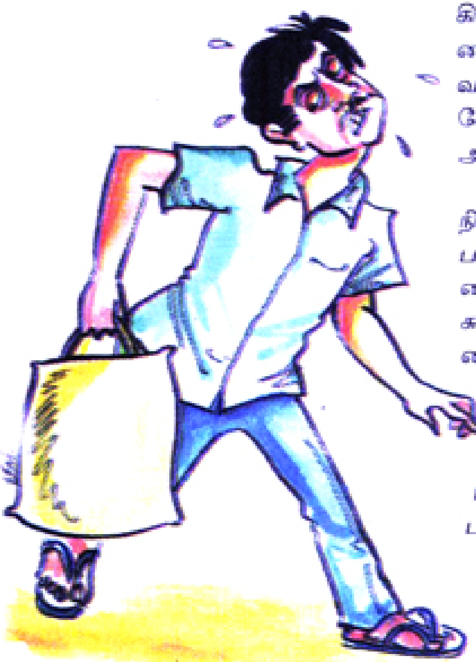
அதே போல் திருமணத்திற்கு முன், பாபா படத்துக்குப் போடப்பட்ட மல்லிகைப்பூ மாலை நீண்டு கொண்டே சென்றது. மதியம் மீண்டும் அதை இரண்டாக மடித்துப் போட்டோம். மீண்டும், மீண்டும் அது நீண்டுகொண்டே சென்றது. உறவினர் எல்லோருக்கும், எங்களுக்கும் மிகவும் சந்தோஷம்.

திருமணமும் நன்றாக நடந்தது. இன்று என் மகள் இரு குழந்தைகளுடன் மிகவும் நிம்மதியாக இருக்கிறாள். சாயிராம்!

- என். வேதவள்ளி,
மைலாப்பூர்.

குட்டிக் குட்டிக் கதைகள்

சிரிக்கவும்... சிந்திக்கவும்....



“கடைக்குப் போகிறோம். பத்து கிலோ அரிசி வாங்கிக் கொண்டு பையைத் தூக்கிக் கொண்டு வீட்டுக்கு வரும்போது, கொஞ்ச தூரம் நடந்தவுடனேயே கை வலிக்கிறது. அரிசிப் பையை அடுத்த கைக்கு மாற்றிக் கொள்கிறோம்.

ஆனால், கருவுற்ற தாய்மார்களின் நிலைமையை நினைத்துப் பாருங்கள். பத்து மாதங்கள் வயிற்றிலே பிள்ளையைச் சுமக்கிறாள். அரிசிப் பையை சுமக்கிறபோது கைவலிக்கிறது என்று கை மாற்றுவது போல, அந்தத் தாய், வயிறு வலிக்கிறது என்றோ, இடுப்பு வலிக்கிறது என்றோ சொல்லி, தான் வயிற்றில் சுமந்து கொண்டிருக்கும் பிள்ளையை இறக்கியா வைக்கிறாள்? பத்து மாதங்களும், ஒவ்வொரு கணமும் சுமந்து கொண்டிருக்கிறாள் அல்லவா? அது தாய்மைக்கு இருக்கும் சக்தி. இந்த உலகத்துக்கே அவள்தான் சக்தி கொடுத்துக் கொண்டிருக்கிறாள்.

ஒரு தாய் தன் மகன் பிறந்தவுடன், தோட்டத்தில் தென்னம்பிள்ளை ஒன்றையும் நட்டாள். தென்னம்பிள்ளையும், மகனும் ஒன்றாகவே வளர்ந்தார்கள். மகன் இங்கே படிப்பை முடித்து விட்டு, மேலே படிப்பதற்காக, அமெரிக்காவுக்குப் போனான். படிப்பை முடித்தவுடன் அங்கேயே வேலை கிடைத்தது. ஊருக்கு வந்து திருமணம் செய்துகொண்டு, மனைவியுடன் அமெரிக்காவுக்குப் போனான்.

அம்மாவுக்கு உடம்பு சீரியசாகி, சில நாட்கள் கஷ்டப்பட்டு விட்டு மரணம் அடைந்தாள். மகனால், இறந்த தாயின் முகத்தைக் கடைசியாக ஒரு தடவை பார்ப்பதற்குக் கூட வர முடியாமல் போனது. எல்லாச் சடங்குகளும் முடிந்து, இறுதி யாத்திரை ஆரம்பித்தபோது, அவள் உடம்பை சுமந்து சென்றது அவள் வளர்த்த தென்னை மரத்தின் பச்சைக் கீற்றுதான்.



ஓர் ஊரில் பரிசல் ஓட்டும் பெண்மணி இருந்தாள். அவள் உதவியால்தான், அந்த ஊர் மக்கள் எல்லோரும், பக்கத்து நகரத்திலிருந்து, ஆற்றைக் கடந்து தங்கள் ஊருக்குப் போக வேண்டும். ஒருநாள் நாகரிகமாக உடை அணிந்த ஒரு பெண், கிராமத்துக்குப் போக, பரிசலில் ஏறினாள். பரிசல்காரப் பெண்மணி, ஊருக்குப் புதுசாக இருக்கிறாரே என்று அந்தப் பெண்ணைப் பற்றி விசாரித்தாள். அந்தப் பெண், பல வருடங்களுக்கு முன்னால், அந்தக் கிராமத்தில் வசித்த ஒருவரின் பெயரைச் சொல்லி, தான் அவரது கடைசி மகள் என்று அறிமுகப்படுத்திக் கொண்டாள்.

தான், மருத்துவ வசதிகள் இல்லாத அந்தக் காலத்தில் அந்தக் கிராமத்தில் செல்வச் செழிப்புடன் வாழ்ந்த ஒரு குடும்பத்தைச் சேர்ந்த ஒரு பெண்மணி. அந்த ஊர் மக்களுக்கு மருத்துவச்சியாகச் சேவை செய்து, பல கர்ப்பிணிப் பெண்களின் சுகப்பிரசவத்துக்கு உதவியதாக தன்னுடைய அம்மா பலமுறை நெகிழ்ந்து கூறியிருப்பதாகச் சொன்னாள். அப்படி, அந்தப் பெண்மணியின் மருத்துவச் சேவையின் காரணமாக, பிறந்த குழந்தைதான் என்றும், இன்று தான் நகரத்தில் படித்து டாக்டராகி இருப்பதையும் சந்தோஷமாகப் பரிசல் பெண்மணியுடன் பகிர்ந்து கொண்டாள்.

கிராம மக்களுக்கு அந்த மருத்துவச் சேவை செய்த அந்தப் பெண்மணியைச் சந்திக்க ஆவல் கொண்டு அந்த ஊருக்குப் போய்க் கொண்டு இருப்பதாகவும் சொன்னாள். அவர்கள் பேசிக்கொண்டே இருந்தபோது, பரிசல் கிராமத்தின் கரையை வந்து அடைந்தது. பரிசலை விட்டு இறங்கிய அந்த இளம் டாக்டர் பெண், தன் கைப்பையிலிருந்து நூறு ரூபாய் நோட்டு ஒன்றை எடுத்து அந்தப் பரிசல்காரப் பெண்மணியிடம் நீட்டினாள். ஆனால், அந்தப் பெண்மணி, பணத்தை வாங்க மறுத்து விட்டாள். காரணம் கேட்டபோது அவள் சொன்னாள் : "நீங்கள் இவ்வளவு நேரம் பெருமையாகச் சொல்லிக் கொண்டு வந்தீர்களே, அந்த மருத்துவச்சியின் கடைசிப் பெண்தான் நான். என் அம்மா, சில வருடங்களுக்கு முன் இறந்து போய் விட்டாள். அவள் சாகும் சமயத்தில், என்னிடம், 'நம்ம குடும்பம் மற்றவர்களுக்குத் தானம் செய்து, சேவை செய்து வாழ்ந்த குடும்பம். ஒருபோதும், பிறருக்கு உதவி செய்துவிட்டு, அவர்களிடமிருந்து, கைநீட்டி காசு வாங்கி விடாதே! அப்புறம், நாம் செய்த உதவிகளுக்கு பலனே கிடைக்காது' என்று சொல்லிவிட்டுப் போனார். எனவே, நீங்கள் தரும் பணத்தை நான் வாங்கிக் கொண்டால், என் அம்மாவின் ஆத்மா என்னை மன்னிக்காது" என்று கண்கலங்கக் கூறினாள். இளம்பெண் மனம் நெகிழ்ந்தாள்.



இப்படிப் பெண்களின் பெருமைபேசும் செய்திகளையும், குட்டிக் கதைகளையும் யார், எங்கே, எப்போது சொன்னார்கள்? தெரிந்துகொள்ள வேண்டுமா? புரட்டுங்க அடுத்த பக்கம்.

தொகுப்பு : **எஸ். சந்திரமௌலி**

படங்கள் : **யோகா**

என்றும் உங்களுடன்

மங்கையர் மலர்

ஸ்ரீ கிருஷ்ணா ஸ்வீட்ஸ்

இணைந்து வழங்கும்

உள்ளம் உயர்ந்திட சக்தி கொடு!



• மணிகண்டன்





• பார்வையாளர்களில் ஒரு பகுதி...



• தா. இராமலிங்கம்

சிரிக்கவும், சிந்திக்கவும்

சென்னை, குரோம்பேட்டையில் உள்ள எஸ்.டி.என்.பி. வைஷ்ணவா கல்லூரியில் மங்கையர் மலரும் - ஸ்ரீ கிருஷ்ணா ஸ்வீட்ஸும் இணைந்து நடத்திய 'சக்தி கொடு' நிகழ்ச்சியில் கேட்டவை...

கவிஞரும், பட்டிமன்றப் பேச்சாளருமான மணிகண்டனும், வழக்கறிஞர் தா. இராமலிங்கமும் பங்கேற்றுச் சிறப்புரை ஆற்றிய போது, சொன்ன குட்டிக் கதைகளின் தொகுப்புதான் இவை!



நவராத்திரிக்கு வெற்றிலை, பாக்குடன் எவர்சில்வர் பொருள்களைக் கொடுக்க வேண்டும் என்று விருப்பப்பட்டால் கூடுமானவரை மூடி போட்ட சிறிய கன்டெய்னர் அல்லது டிபன்பாக்ஸைக் கொடுக்கலாம். அது பெரியவர்கள் எடுத்துச் செல்ல உபயோகமாக இருக்கும். சிறுமியருக்கு ஸ்நாக்ஸ் பாக்ஸ், பென்சில் பாக்ஸ், கிரேயான்ஸ், ஸ்கெட்ச் செட் போன்றவற்றை வைத்துக் கொடுக்கலாம்.

- என். அபிநயா, நந்தனம்.

கேன்ஸர் நோயா?

கவலை வேண்டாம்!





Dr. K. Sri Sridar

குருபாலா கிளினிக்கின்

HERBAL ONCOLOGY™

சிகிச்சை

மகிழ்ச்சியை மீண்டும் உங்களுக்கு கொண்டு வருகிறது

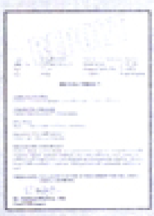
CA. OESOPHAGUS
(உணவுக் குழாய் புற்று நோய்)

BEFORE TREATMENT

UGI SCOPY Report
Date: 21.04.05

POST CHEMO / RADIOTHERAPY RECURRENCE

மைசூரை சேர்ந்த 73-வயதுள்ளவருக்கு உணவுக் குழாய் புற்று நோய்க்காக கீமோ தெரபி மற்றும் ரேடியேஷன் கொடுத்த பிறகும் பலனில்லாமல் மீண்டும் புற்று நோய் வளர்ந்திருப்பதை குறிக்கும் ஸ்கோப்பி ரிப்போர்ட்.

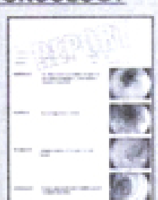


AFTER 97DAYS HERBAL ONCOLOGY

UGI SCOPY Report
Date: 27.09.05

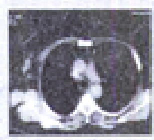
NORMAL STUDY

ஹெர்பல் ஆன்காலஜி சிகிச்சை கொடுக்கப்பட்ட 97-வது நாள் புற்று நோய் இல்லை என்பதை காட்டும் ஸ்கோப்பி ரிப்போர்ட் (மற்றொரு ஆச்சரியமான விஷயம், நோயாளியை பார்க்காமல் ரிப்போர்ட்களை மட்டும் பார்த்து மருந்து கொடுத்து குணப்படுத்தப்பட்டுள்ளது).



நுரையீரல் மற்றும் எலும்புகளில் பரவிய மார்பகபுற்று நோய்

POST CHEMO
BEFORE HERBAL ONCOLOGY

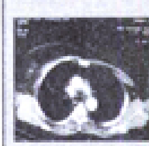


CT Scan Chest
Date: 18.12.05

Multiple small non-calcific lymph nodes are noted in the precarinal region and perivascular region the largest one is 13 x 6 mm. Multiple nodules both Lung fields.

கீமோ தெரபி கொடுத்த பிறகு நிறைய நிணநீர் முடிச்சுகள் மற்றும் நுரையீரலில் நோய் பரவியுள்ளது அதில் பெரியது 13மிமீ என காட்டும் சிடி. ஸ்கேன் படம்

AFTER HERBAL ONCOLOGY



CT Scan Chest
Date: 27.04.06

No evidence of significant Hilar and mediastinal lymphadenopathy. No significant interval change noted in the pulmonary nodules

ஹெர்பல் ஆன்காலஜிக்கு பிறகு நிணநீர் முடிச்சுகள் நார்மலாகி விட்டதை காட்டும் சிடி. ஸ்கேன் படம்

கை விடப்பட்ட கேன்ஸரா ? கவலை வேண்டாம்

எல்லாவித புற்று நோய்க்கும் சிகிச்சை உண்டு. நோயாளி நேரில் வர வேண்டியது இல்லை. முழுமையாக எல்லா ரிப்போர்ட்டுகளையும் அனுப்பி வைக்கவும். Herbal Oncology™ சிகிச்சை என்பது டாக்டர் கே. ஸ்ரீ ஸ்ரீதர் வடிவமைத்த அற்புத முறையாகும். பத்தியம் இல்லை. மற்ற மருந்துகளோடும் சேர்த்து சாப்பிடலாம். வாழும் போது நோய் தொந்தரவு குறைந்து நிம்மதியாக சந்தோஷமாக வாழலாம். அவர்களின் வாழ்நாள் 40% அதிகரிக்க முயற்சிக்கலாம். இதனால் Herbal Oncology™ சிகிச்சை பயனுள்ளதாக அமைகிறது. டாக்டர்களால் கைவிடப்பட்ட நோயாளிக்கும் உடனே நன்மை அளிக்கிறது.

Royale Apartment, 6, Mannar Reddy Street,
(Opp. Street to T.Nagar Bus Terminus)
T.Nagar, (Next to Krishnaveni Theatre), Chennai - 600 017.
Weekdays : 10.00 am to 5.30 pm, Sunday Holiday
Clinic: Ph: 044-24339596, 24363835 Cell: 99400 58809

Gurubalaa™ Clinic™

Speciality Clinic For Herbal Oncology and Asthma. Treatment given by Qualified & Experienced Doctors.

நேரில் வரமுடியாதவர்கள் தங்கள் நோயின் விவரத்தை எழுதி அனுப்பினால் கூரியர் மூலம் மருந்துகள் அனுப்பி வைக்கப்படும்.

E-mail : drherbaloncology@yahoo.co.in


Royal
KUNDAN JEWELLERY
மன்னர்களும் ராணிகளும்
மனம்விரும்பி அணிந்தவை...
இப்போது உங்களுக்காக.
புகழ்மிக்க மொகலாய சாம்ராஜ்யத்திற்குள்
அடியெடுத்து வாருங்கள்...
சூரிய அஸ்தமனத்தின் அழகிய தேசம்,
பொன்வண்ணம் காட்டும் பாலைவன மணல்
மேடுகள் மற்றும் ராஜ சுகபோகங்கள். அன்று
ராஜவம்சங்களை அலங்கரித்த உன்னதமான
குந்தன் நகைகள், இன்று உங்களை
அலங்கரிக்க காத்திருக்கின்றன.
VBJ
SINCE 1900
Vummidi Bangaru Jewellers
GOLD | DIAMOND | PLATINUM | SILVER
Seethai Hall, Parallel to Gemini Flyover, 603, 1st Floor, Anna Salai, Chennai - 600 006. Ph: 2829 2004 / 09 | www.vummidi.com | e-mail: vummidi2000@yahoo.com

Registered with the Registrar of Newspaper of India under No. 30309/75 * Registered No. TN / CC (S) DN / 170 / 06 - 08 * Licensed to post without prepayment under PMG's Licence No. WPP TN / CC (S) DN / 103 / 06 - 08* Registered as a Newspaper in Srilanka.

என்றும் உங்களுடன்

மங்கையர் மலர்



MANGAYAR MALAR செப்டெம்பர் 2006

புத்தகம்–2
திருமண மலர்
உள்ளே

பண்டிகை
ஸ்பெஷல் – II

பத்து நாள்
பத்து அலங்காரம்!

Dhathri®

உங்களுக்கு தாத்ரியின் முழுமையான மருத்துவ பலன் கிடைக்கிறதா?



நீங்கள் இந்த சிறு வழிகளை பின்பற்றுங்கள். உங்களுக்கு தாத்ரி கூந்தல் எண்ணெயின் முழுமையான பலன் கிடைக்கும். தலைமுடி உதிர்தல், பொடுகு தொல்லை மற்றும் இளநரை போன்ற பிரச்சினைகளை தடுத்து, அடர்த்தியான, அழகான கூந்தலை பெற உதவும்.

- தாத்ரி கூந்தல் ஆயுர்வேத எண்ணெயை தடவும் முன்னர், தலைமுடியை நல்ல அகலப்பற்கள் கொண்ட சீப்பால் சீர்படுத்த வேண்டும்.
- அதிகப்படியான பலன் கிடைக்க பாட்டிலை நன்றாக குலுக்கவும். 5-7 மி.லி எண்ணெயை உங்கள் தலைமுடியிலும், உச்சந்தலையிலும் தடவ வேண்டும். தேவையென்றால் மசாஜ் செய்யவும்.
- 15-30 நிமிடங்கள் ஊறிய பின் குளிக்கவும்.
- சாதாரணமாக தலைமுடியில் சோப்பு போடும் வழக்கம் உண்டு. ஆனால் கூந்தல் சிறந்து விளங்க மூலிகைகள் அல்லது தாத்ரி ஸ்னானசூர்ணம் அல்லது மிதமான சோப்பு உபயோகிக்கவும்.
- அளவுக்கு அதிகமான முடி உதிர்வதை தவிர்க்க தாத்ரி தலைமுடி பராமரிப்பு மாத்திரையை உபயோகிக்கவும். இது தலையில் ஏற்படும் அனைத்து பிரச்சினைகளையும் தடுத்து, நரையை குறைவாகவும், முடி நீளமாகவும் கருமையாகவும் வளர உதவுகிறது.
- இப்பொழுது உழிஞ்சை, கஞ்சி வேர், ஜடாமஞ்சி மற்றும் இரட்டைமதுரம் அல்லாது மேலும் அரிய பல ஆயுர்வேத மூலிகைகளின் சிறப்பினைப் பெறுங்கள்.
- டாக்டர். ராஜேந்திரன்) அவர்களின் மேற்பார்வையில், சிறந்த மருத்துவ குழு சக்கரை நோய், இருதயநோய், மூட்டுவலி, தோல் வியாதி (PSORIASIS), உடல் பருமன் போன்றவற்றுக்கு சிறந்த சிகிச்சை பெறலாம். 300 வருடங்களுக்கு மேலான பாரம்பரியத்தில் அரிய வகை மூலிகைகளால் தயார் செய்ததை கொண்டு சிகிச்சை அளிக்கப்படுகிறது.

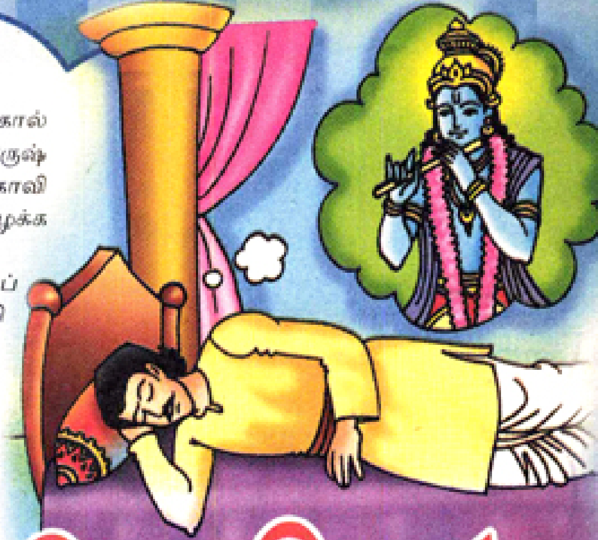
தாத்ரி

கூந்தல் பாதுகாப்பு ஆயுர்வேத எண்ணெய்

ட. எண்: 5, டி எண்:1 1, கொத்தவால்சாவடி தெரு,

சைதாப்பேட்டை, சென்னை-15 தொ:- 2371 8566

A Quality Product From the House Of Warrier's Hospital & Panchakarma Centre® An ISO 9001-2000 Certified Hospital



நரஹரி, ஒரு பொற்கொல்லர். பெரிய சிவபக்தர். ஸ்ரீ கிருஷ்ணனுக்கோ அவரை தன் கோவிலுக்கு ஒருமுறையாவது வரவழைக்க வேண்டும் என்று ஆசை.

ஒருநாள் ஸ்ரீகிருஷ்ணர், அந்த ஊர்ப் பிரமுகர் ஒருவரின் கனவில் தோன்றி தனக்கு அரை ஞாண் செய்து போடுமாறு சொல்லிவிட்டு மறைந்து விட்டார். காலை எழுந்தவுடன் அந்தப் பிரமுகர் நரஹரியிடம் சென்று, "ஸ்ரீ கிருஷ்ணனுக்கு ஒரு அரைஞாண் செய்ய வேண்டும். அதை நீங்கள்

கண்ணனின் மகிமை!

தான் செய்து தர வேண்டும்" என்று சொன்னார். அதற்கு நரஹரி "என்னை மன்னித்து விடுங்கள். நான் கிருஷ்ணன் கோவிலுக்கெல்லாம் போக மாட்டேன். நான் எப்படிச் செய்வேன்?" என்று சொன்னார். அதற்கு பிரமுகர், "நீங்கள் கோவிலுக்கு வர வேண்டாம். நீங்கள் அளவாகச் செய்து கொடுங்கள் போதும்" என்று சொன்னார். வேறு வழியும் இல்லாமல் செய்து தருவதாக ஒப்புக் கொண்டார்.

இரண்டு நாட்கள் கழித்து பிரமுகர் நரஹரியிடம் போய் அரைஞாணை வாங்கிக் கொண்டு கோவிலுக்குப் போய் பட்டாச்சாரியிடம் அதைக் கொடுத்து ஸ்ரீ கிருஷ்ணனுக்கு அணிவிக்குமாறு சொன்னார். ஸ்ரீ கிருஷ்ணனுக்கு அது மிகவும் பெரியதாக இருந்தது. இடுப்பில் அணிவித்தவுடன் நழுவி கீழே வந்து விட்டது.

பிரமுகர் மறுபடியும் நரஹரியிடம் சென்று அதைக் கொஞ்சம் சின்னதாக்குமாறு சொன்னார். நரஹரி அதைச் சின்னதாக்கிக் கொடுத்தார். அதை ஸ்ரீகிருஷ்ணனுக்கு அணிவித்தபோது அது சின்னதாகி விட்டது. மறுபடியும் பிரமுகர் நரஹரியிடம் வந்தார்.

"நீங்கள் நேரில் வந்துதான் அளவு எடுத்துச் செய்ய வேண்டும்" என்று வற்புறுத்தினார். அதற்கு வியாபாரி, "சரி, வருகிறேன்" என்று கூறி கண்ணைக் கட்டிக் கொண்டு அவருடன் சென்றார்.

ஸ்ரீ கிருஷ்ணனின் அளவு எடுப்பதற்கு இடுப்பில் கைவைத்தபோது லிங்க வடிவமாகவே நரஹரியின் கைகளுக்குப் பட்டது. மறுபடியும் அவர் தன் கைகளால் ஸ்ரீ கிருஷ்ணனின் விக்ரகத்தைத் தடவிப் பார்த்தார். அப்பொழுதும் அது அவருக்கு லிங்கமாகவே தோன்றியது. உடனே நரஹரி, கண்ணிலிருக்கும் துணியை அவிழ்த்து விட்டுப் பார்த்தார். அங்கு ஸ்ரீ கிருஷ்ணன்தான் இருந்தார்!

ஹரனும் ஹரியும் ஒன்றே என்று உணர்ந்து கொண்ட நரஹரி ஸ்ரீ கிருஷ்ணருடைய பரம பக்தரும் ஆனார்!

(இக் கதையை நான் ஒரு கதாகாலக்ஷேபத்தில் கேட்டு மகிழ்ந்தேன். உங்கள் எல்லோரிடமும் பகிர்ந்து கொள்ள விரும்புகிறேன்)

- பத்மா ஸ்ரீராமன், துபாய்.



பேத்தி : மதுமிதா கிஷோர்



தாத்தா : என்.சி. சுரேஷ்
பாட்டி : பானு சுரேஷ்

தாத்தா : பி.வி. நாகராஜராவ்
பாட்டி : என். விமலா





என் செல்லமே!

பேத்தி : ப்ரேரணா

கொள்ளுப் பேத்தி : ரியா தாமஸ்





கொள்ளுத் தாத்தா : ஜெயராஜ் ஜேம்ஸ்
கொள்ளுப் பாட்டி : எமிலி ஜெயராஜ்

வாணி... நீ அருள்வாய்!

சரஸ்வதிக்கு உகந்த மலர் வெள்ளைத் தாமரை. பூஜைக்கு உகந்தது வெள்ளைத் தாமரை மலர். சரஸ்வதிக்கு 'தூயாள்' எனும் சிறப்புப் பெயரும் உண்டு. வெள்ளை வண்ணம் தூய்மைக்குச் சான்று!

சரஸ் என்றால் 'பொய்கை'. நீர் என்பதற்கு வெள்ளம் என்று பொருள். வெள்ளம் போல் கல்வியைப் பெருக்குவதால் 'சரஸ்வதி' என்று அழைக்கப்பட்டாள். 'சரஸ்' என்றால் அறிவு ஒளி என்றும் பொருள். சூரியனுக்கு 'சரஸ்வான்' என்று ஒரு பெயரும் உண்டு.

நடன சரஸ்வதி

கர்நாடக மாநிலம் பேலூர் சென்ன கேசவர் கோயிலில் நடனத் திருக்கோலத்தில் சரஸ்வதி அருள்பாலிக்கிறாள். எனவே இத்தல சரஸ்வதிக்கு 'நடன சரஸ்வதி' என்று பெயர்.

சேலை கொடுங்கள்

சரஸ்வதி பூஜையின் போது ஏழைப் பெண்களுக்கு 'சேலை' கொடுக்க வேண்டும் என 'தேவி புராணம்' கூறுகிறது. அது முடியாததால் இப்போது ரவிக்கைத் துணி கொடுக்கின்றோம். எனினும் ஒன்பதாம் நாளன்று ஓர் ஏழைப் பெண்ணுக்கு சேலை தானம் செய்தால் ஒன்றுக்குப் பத்தாகப் பலன் கிடைக்கும் என்று வாரியார் கூறியுள்ளார்.

சரஸ்வதி ஆராய்ச்சிக் குழு

வட இந்தியாவில் கங்கையைப் போல சரஸ்வதி என்ற ஓர் ஆறு ஓடியது. அந்த ஆறு பற்றி வேதங்களில் சொல்லப்பட்டிருக்கிறது. பின்பு அந்த ஆறு திசைமாறி எங்கோ மறைந்து விட்டது.

அந்த சரஸ்வதி ஆறு எங்கே தோன்றியது, எங்கெல்லாம் ஓடி, எப்போது மறைந்தது என்பதைக் கண்டுபிடிக்க, நிபுணர்களைக் கொண்ட 'சரஸ்வதி ஆராய்ச்சிக் குழு' அமைக்கப்பட்டிருக்கிறது.

எருமைகள் பலி

சரஸ்வதி பூஜை அன்று எருமைகளைப் பலிகொடுக்க வேண்டும். எருமை வடிவில் இருந்த மகிஷாசுரனை துர்க்கை கொன்றதன் அடையாளம் அது. இப்போது எருமையைப் பலிகொடுப்பதற்குப் பதில் பூசணிக்காய் உடைக்கும் வழக்கம்

இருக்கிறது.

ஆறாவது இடம்

தேவ கன்னியர் (தேவியர்) ஏழு பேர். அவர்களில் ஆறாவது இடத்தில் சரஸ்வதி இருக்கிறாள். பிரம்மாவுக்கு வலப்புறம் சரஸ்வதிக்கு உரியது.

எல்லோராவில் சரஸ்வதி

சிவன் நடனம் ஆடுவது போன்ற ஒரு படம் எல்லோரா குகையில் இருக்கிறது. அந்தப் படத்தில் சரஸ்வதி, வீணை



• படம் : ஸ்ரீஹரி

வாசித்துக் கொண்டிருக்கிறாள்.

சாரதா

சரஸ்வதிக்கு 'சாரதா' என்னும் பெயரும் உண்டு. சரத் (மழை) காலத்தில் வணங்கப்படுவதால் இப் பெயர் ஏற்பட்டது.

நாமகள்

சமணர்கள் சரஸ்வதியை 'நாமகள்' (வாக்கு தேவி) என அழைக்கின்றனர். புத்தர்கள் சரஸ்வதியை 'மஞ்சுஸ்ரீ' எனச் சொல்கின்றனர். 'மஞ்சு' என்றால் மேகம். மேகம் தரும் மழை நீர். 'சரஸ்' என்றாலும் நீர் என்று பொருள். ஸ்ரீ என்றால் தேவி.

கலைமகளின் திருப்பெயர்கள்

கலைமகளின் பன்னிரண்டு திருநாமங்கள் பாரதி, கலைமகள், சாரதாதேவி, ஹம்ஸவாகினி, ஜகதீ, வாணீஸ்வரி, கவுமாரி, பிரம்மசாரிணி, புத்திதாத்ரீ, வரதாயினி, ஷித்ரகண்டா, புவனேஸ்வரி.

கம்பன் கண்ட கலைமகள்

கம்பன் வழிபட்ட சரஸ்வதிதேவி, கன்னியாகுமரி மாவட்டத்திலுள்ள பத்மநாதபுரம் கோட்டையில் எழுந்தருளியிருக்கிறாள்.

பிரம்ம சொரூபம்

சரஸ்வதி தேவிக்கு பிரம்மவித்யை - முகம்; நான்கு வேதங்கள் - கைகள், எண் எழுத்து - கண்கள்; இசையும் இலக்கியமும் - மார்புகள்; இதிகாச புராணம் - பாதங்கள்; ஓங்காரம் - யாழ் என்று தத்துவ நூல்கள் கூறுகின்றன.

வீணை இல்லாத சரஸ்வதி

வேதாரண்யம் கோயிலில் உள்ள சரஸ்வதிக்கு வீணை இடையாது. காரணம் 'யாழைப் பழித்த மொழியாள்' எனும் அம்பிகையை நோக்கி சரஸ்வதி தவக்கோலத்தில் இருப்பதால் வீணையின்றி காட்சித் தருகிறாள்.

- எஸ். விஜயலக்ஷ்மி, ஆதம்பாக்கம்.



அரிசி மாவில்தான் கோலம் போட வேண்டும். ஆள்காட்டி விரலை நீக்கியே கோலம் போட வேண்டும். இரட்டை இழைக் கோலங்கள்தான் போட வேண்டும். போடுகிற கோடு தெற்குப் பக்கமாக முடியக் கூடாது.

- பா. குணா, வயலூர்.



வெல்லமோ, சர்க்கரையோ எது சேர்த்துச் செய்யும் பாயசமானாலும் தித்திப்பு அதிகமாகி விட்டால் சிறிதளவு அவலை எடுத்து மிக்ஸியில் கரகரப்பாக பொடி செய்து பாயசத்துடன் சேர்த்து விட்டால் பாயசமும் திக்காக இருக்கும். பாயசத்தின் சுவையும் அருமையாக இருக்கும்.

- எஸ். சரோஜா ஸ்ரீதர், சென்னை - 75.

CUB

சிட்டி யூனியன் வங்கி

உங்கள் டெபாசிட்டுகளுக்கு வழங்கும் வட்டி 9% வரை

எங்கள் வாடிக்கையாளர்களின் மகிழ்ச்சியே எங்கள் இலட்சியம்.
எனவேதான் டெபாசிட்டுகள் மீதான வட்டி விகிதத்தை
9% வரை உயர்த்தியுள்ளோம்.

காலம்	வட்டி விகிதம் ஆண்டுக்கு (%) - குறிப்பிட்ட கால டெபாசிட்டுகள்	மூத்த குடிமக்களுக்கு
1 ஆண்டு மற்றும் அதற்குமேல் ஆனால் 2 ஆண்டுகளுக்குக் குறைவாக	7.50%	8.25%
2 ஆண்டுகள் மற்றும் அதற்குமேல் ஆனால் 3 ஆண்டுகளுக்குக் குறைவாக	7.75%	8.25%
3 ஆண்டுகள் மற்றும் அதற்குமேல் ஆனால் 5 ஆண்டுகளுக்குக் குறைவாக	8.00%	8.50%
5 ஆண்டுகள் மற்றும் அதற்குமேல்	8.25%	9.00%

சிட்டி யூனியன் பாங்க் லிட்.

பதிவு அலுவலகம் : கும்பகோணம் - 612 001, தமிழ்நாடு. போன் : 0435-2432322 ஃபேக்ஸ் : 0435-2431746
E-mail : csd@cityunionbank.com Website : www.cityunionbank.com

வாழ்க்கை முழுவதும் உங்களுடன்!

• Internet Banking • Any Branch Banking • ATMs • Electronic Money Transfer

தாத்தா சொத்தில் உரிமை உண்டா?

வழக்கறிஞர் புஷ்பா ரமணி



எஸ். கௌசல்யா, கோபி செட்டிபாளையம்.

நான் இந்து. 5 வருடங்களுக்கு முன்பு வேற்று மதத்தவரை திருமணம் செய்து கொண்டேன். திருமணத்திற்கு முன்பே தந்தை இறந்து விட்டார். சமீபத்தில் எனது தாயும் இறந்து விட்டார். எனக்கு இரண்டு தம்பிகள். இருவருக்கும் திருமணமாகி விட்டது. எனது திருமணத்தை என் குடும்பத்தில் யாரும் அங்கீகரிக்காததால் நான் என் தாய் வீட்டிற்குச் செல்வதில்லை. என் அம்மா இறந்ததைக் கூடச் சொல்லவில்லை. என்னை ஒதுக்கி விட்டனர். எங்கள் பூர்விகச் சொத்தையும் எங்கள் தந்தை சம்பாதித்த சொத்தையும் இப்பொழுது விற்க ஏற்பாடு நடக்கிறது. தகவல் அறிந்து நான் கேட்டபோது, 'வேற்று மதத்தவரைத் திருமணம் செய்து கொண்டதால் சட்டப்படி வாரிசுகளுக்குச் சொத்தில் பங்கு கிடையாது' என்கிறார்கள். இது உண்மையா? விளக்கம் தேவை.

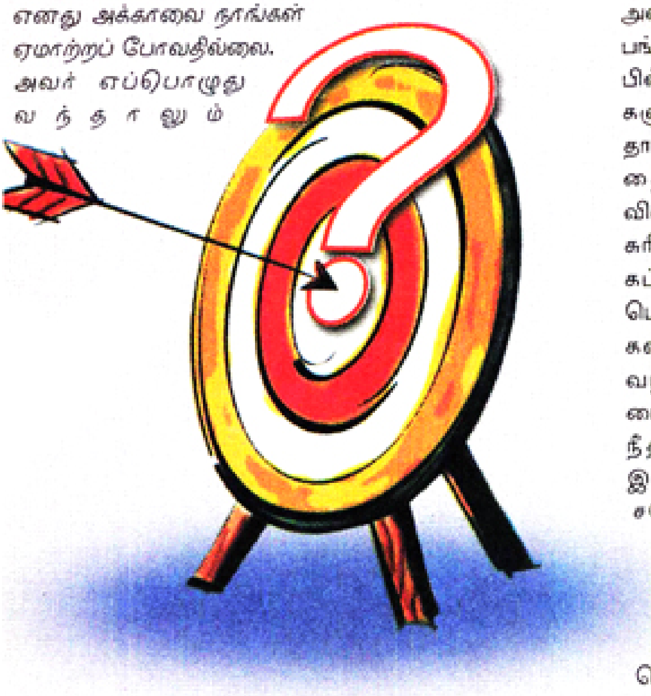
இதில் ஓரளவு உண்மை உண்டு. அதாவது உங்களுக்குப் பிறக்கும் குழந்தைகளுக்குத் தாத்தா சொத்தில் உரிமை கிடையாது. சமீபத்திய உச்சநீதி மன்றம் மற்றும் உயர்நீதிமன்றத் தீர்ப்புகளின்படி, இறந்தவர்களின் உடனடி நேர் வாரிசுகள் வேற்று மதத்தினரை மணந்திருந்தால், அவர்களுக்குத் தந்தை மற்றும் தாத்தா சொத்துகளில் உரிமையுண்டு. இதை எடுத்துச் சொல்லி உங்கள் தம்பிகளிடம் உங்களது பங்கைக் கேட்கவும். அவாகள் தாவில்லையென்றால் நீதிமன்றத்தில் பாகப்பிரிவினை வழக்குத் தாக்கல் செய்து உங்களது பங்கைப் பெற்றுக் கொள்ளலாம்.

ஜி. கலா, திருச்சி.

எனது இந்தை இறப்பதற்கு முன் சில கம்பெனிகளில் பங்குகள் வாங்கியிருந்தார். நாமினியாக யாரையும் நியமிக்கவில்லை. எனது தாய், என் தந்தைக்கு இரண்டாவது மனைவி. முதல் மனைவிக்கும் ஒரு பெண் இருக்கிறார்கள். ஆனால் அவர் எங்கிருக்கிறார் என்று தெரியாது. வாரிசுச் சான்றிதழ்படி (எனது பெரியம்மாவின் மகளையும் ஒரு வாரிசாகச் சேர்த்துதான் சான்றிதழ் வாங்கியிருக்கிறோம்) எனது அக்காவின் கையெழுத்தும் இருந்

பெண்களுக்கான சட்ட ஆலோசனைகள்

தால்தான் பங்குகளை மாற்ற முடியும் என்கிறார்கள். எனது அக்காவை நாங்கள் ஏமாற்றப் போவதில்லை. அவர் எப்பொழுது வந்தாலும்



அவருக்குச் சேர வேண்டியதைக் கொடுத்து விடுவோம். ஆனால் தற்போது இந்தப் பிரச்னையை எப்படிச் சட்டப்படி தீர்ப்பது?

தற்போது நாமினி ஒருவரை நியமிப்பது பற்றிய விழிப்புணர்வு அதிகமாக உள்ளது. ஆனால் சில வருடங்களுக்கு முன்னால் இந்த விழிப்புணர்வு இல்லாததால் இது போன்ற உரிமைக் கோரிக்கைகளுக்காக (claim) பெட்டிகள் போட்டு நீதிமன்றம் மூலமாக 'வாரிசுரிமைச் சான்றிதழ்' (succession Certificate) பெறப்பட்டு உரியவர்களுக்கு வழங்கப்பட்டன. உங்களது விஷயத்திலும் இப்பொழுது நீதிமன்றம் மூலமாகத்தான் பெற முடியும். நீதிமன்றத்தில், நீங்களும் உங்கள் அம்மாவும், மனுதாரர்களாகவும், எந்தெந்த கம்பெனிகளிலிருந்து பங்குகள் வாங்கப்பட்டனவோ, அந்தக் கம்பெனிகளையும், உங்களது சகோதரியையும் எதிர் மனுதாரர்களாகவும் சேர்த்து 'வாரிசுரிமைச் சான்றிதழ்' மனுதாக்கல் செய்ய வேண்டும். அந்த மனுவில் தங்களது சகோதரி இருக்கும் இடம் தெரியாததால் அவருக்குச் சேர வேண்டிய பங்கை நீதிமன்றப் பொறுப்பில் வைத்திருந்து, உங்களுக்கும் உங்களுடைய தாய்க்கும் சேர வேண்டியதைக் கொடுக்குமாறு விண்ணப்பிக்கலாம். வாரிசுரிமைச் சான்றிதழ் வழங்கப்பட்டதும் அந்தக் கம்பெனியின் பங்குகள் உங்கள் இருவர் பெயரிலும் வழங்கப்படும். உங்களுடைய சகோதரியின் பங்கு நீதிமன்றம் பொறுப்பில் இருக்கும். உங்கள் சகோதரி வந்தவுடன் மீண்டும் நீதிமன்றத்தில் அவர் மனுதாக்கல் செய்து அவருடைய பங்கைப் பெற்றுக் கொள்ளலாம்.



சரஸ்வதி, கும்பகோணம்.

சொத்து வாங்கும் போது எப்படியெல்லாம் ஏமாற வாய்ப்பிருக்கிறது என்று விவரித்திருந்தீர்கள். ஏமாறாமல் இருக்க என்ன மாதிரியான முன்னெச்சரிக்கை நடவடிக்கைகள் எடுக்கலாம்?

பொதுவாக, வில்லங்கச் சான்றிதழ்தான் சொத்து யாருக்கு சொந்தம் என்பதை விளக்கும் ஆவணம். ஆனால் சில சமயங்களில் அதிலும் தவறு நேர்ந்து விடுகிறது. மேலும் வில்லங்கச் சான்றைப் பார்த்து, அந்தச் சொத்தை ஈடாக வைத்து ஏதாவது ச...



வீட்டில் பேட்டரியால் இயங்கும் அலாரக் கடிகாரங்கள் ரிப்பேராகி விட்டால், அவற்றைத் தூக்கிப் போடாமல் பின்புறமாகக் கழற்றி, அதன் டயல் பகுதியில் குழந்தைகளின் போட்டோக்களை வைத்தால் அழகான போட்டோ ஸ்டாண்ட் ரெடி.

- கலைச்செல்வி, சென்னை.

வாங்கப்பட்டிருக்கிறதா, அந்தக் கடன் முழுவதுமாகத் தீர்க்கப்பட்டிருக்கிறதா அல்லது அந்தச் சொத்து யாருக்காவது தானமாகக் (செட்டில்மெண்ட்) கொடுக்கப்பட்டிருக்கிறதா, போன்ற தகவல்களைத் தெரிந்து கொள்ளலாம். மேலும் முன்பு எழுதிய பத்திரத்தில் ஏதாவது பிழை இருந்து அது திருத்தப்பட்டிருக்கிறதா என்பது போன்ற விவரங்களும் இருக்கும். தற்போது 1987 ஆம் ஆண்டு முதல் ஆவணங்கள் கம்ப்யூட்டரில் பதிவு செய்யப்பட்டு வருகின்றன. அதனால் சுலபமாகத் தெரிந்து கொண்டு விடலாம். வழக்கறிஞர் ஒருவர் பதிவு அலுவலகத்தில் போய் புதிய, பழைய ஆவணங்களை நேரிடையாகச் சரிபார்க்க முடியும். காலி மனைகள் வாங்கும் போது வேறொரு விஷயமும் கவனிக்கப்பட வேண்டும். குறிப்பாக அதிக பரப்பளவுள்ள காலி மனையாக இருக்கும்போது, அந்த இடம் அரசாங்கம் ஏதாவது விரிவாக்கத் திட்டத்திற்கோ அல்லது வளர்ச்சி திட்டங்களுக்கோ கையகப்படுத்த (acquisition) திட்டம் உள்ளதா என்பதை அறிந்து கொள்ள வேண்டும். அப்படி ஏதாவது இருந்தால் அரசுக்குத் தேவைப்படும் போது நிலம் எடுத்துக் கொள்ளப்படும். அதற்கு அரசாங்க மதிப்பு போடப்பட்டு பணம் கொடுக்கப்பட்டாலும், பெரும்பான்மையான நேரங்களில் அதன் மதிப்பு நாம் வாங்கிய விலையை விட குறைவாகத் தான் இருக்கும். நாம் அந்த இடத்தில் கட்டடம் கட்டியிருந்தால் அதற்கு ஈடுத் தொகை கிடைக்காது. இந்த விவரங்களை அந்தப் பகுதியிலுள்ள வட்டாட்சியர் அலுவலகத்தில் (தாசில்தார் அலுவலகத்தில்) விசாரித்து தெரிந்து கொள்ளலாம்.

ஏ. ரீனா, பாண்டிச்சேரி.

பெண்களைக் கொச்சைப்படுத்தும் வகையில் நிறைய விளம்பரங்கள் வருகின்றன. இதைத் தடுக்க என்ன சட்டம் இருக்கிறது?

பெண்களைக் கொச்சைப்படுத்தும் விளம்பரங்களுக்கு எதிரான தடைச்சட்டம், 1986 (Indecent Representation of Prohibition Women Act, 1986) என்று பிரத்யேகமாகவே இருக்கிறது. இந்தச் சட்டத்தின்படி, யாராவது பெண்மையையும், பெண்களையும் இழிவுபடுத்தும் வகையில் விளம்பரங்களோ அல்லது அவைபோன்ற வேறு செயல்களிலோ ஈடுபட்டால் அவர்களுக்கு 2 முதல் 5 ஆண்டுகள் வரை சிறைத்தண்டனையும் ரூ. 2000 முதல் ரூ. 5,000 வரை அபராதமும் விதிக்கப்படும். இவை தவிர, இந்திய தண்டனைச் சட்டம் பிரிவு-509(IPC-Sec.509) படி பெண்மையை இழிவுபடுத்தும் நோக்கத்தோடு சைகை மூலமாகவோ அல்லது அவை போன்ற நடவடிக்கைகளிலோ ஈடுபட்டால் அது குற்றமாகக் கருதப்பட்டு 1 வருடச் சிறைத் தண்டனை அல்லது அபராதத்துடனான 1 வருடச் சிறைத் தண்டனை வழங்கப்படும். ஆனால் இந்தச் சட்டங்களை அறிந்துகொண்டு தக்க சமயத்தில் புகார் கொடுத்து சம்பந்தப்பட்டவர்களுக்குத் தண்டனை வாங்கிக் கொடுப்பதற்கு பெண்களும் பெண்கள் அமைப்புகளும் அதிகமாக முன்வர வேண்டும்.



என் வயது 33. அதற்குள் சருமம் வயதான மாதிரித் தெரிகிறது. மாதம் ஒருமுறை ஃபேஷியல் செய்கிறேன். எந்தப் பலனும் இல்லை. என்ன செய்யலாம்?

- கே. பிரபா,
மயிலாடுதுறை.

வயதுக்கேற்ப சருமத்துக்கான பராமரிப்பும், சிகிச்சைகளும் வேறுபடும். ஃபாராடிக் கரண்ட் கொடுத்து செய்யப்படுகிற சிகிச்சைகள் உங்களுக்குத் தேவைப்படலாம். சருமத்தின் மோட்டார் பாயிண்ட்டுகள்

அழகோ அழகு...



இளமையாகவே இருக்க 'தாள்' சிகிச்சை!

அழகுக்கலை நிபுணர் **வசுந்தரா**



தூண்டப்பட்டு, சருமத்தின் இளமை மீட்கப்படும். இரத்த ஓட்டம் அதிகரிக்கப்படும். சருமத்தில் சேர்ந்த அதிகப்படியான துர்நீர் வெளியேறும். கொழுப்பு அதிகம் சேர்ந்திருந்தால் அது கரைக்கப்படும். மிகவும் பாதுகாப்பான சிகிச்சை இது. இந்தச் சிகிச்சையில் கைதேர்ந்த அழகுக் கலை நிபுணரிடம் இதைச் செய்து கொள்வது பாதுகாப்பானது. முதுமைத் தோற்றம் மறைந்து, இளமை திரும்ப ஹெர்போ மினரல் மாஸ்க் உபயோகிக்கலாம். அதில் உள்ள சோயா, சந்தனம், கேலமைன் மற்றும் பிற மூலிகைகள் சருமத்தை இறுக்குவதுடன், இளமைத் தன்மையுடனும் வைக்கும். வாரம் ஒருமுறை வீதம் நான்கு வாரங்களுக்கு இந்தச் சிகிச்சையை மேற்கொள்ள வேண்டி வரும்.



அலங்காரம் செய்து பார்க்க மட்டும் கண்ணாடி அல்ல. உடற்பயிற்சியையும் கண்ணாடி முன் செய்யலாம். நம்முடைய அங்க அசைவுகளில் உள்ள தவறுகளைத் திருத்திக் கொள்ள உதவும்.

- பூங்கோதை சந்திரசேகரன், சிதம்பரம்.

முதுமையை விரட்ட வீட்டிலேயே ஒரு சிகிச்சை...

வெள்ளரிக்காய் ஜெல் - 4 டீஸ்பூன்,

பால் - 2 டீஸ்பூன்,

பாதாம் ஆயில் - அரை டீஸ்பூன்,

சந்தனப் பொடி - 1 டீஸ்பூன்,

பன்னீர் - தேவையான அளவு

இவை எல்லாவற்றையும் நன்கு குழைத்து, முகத்தில் தடவி, 20 நிமிடங்களுக்குப் பிறகு கழுவலாம்.

முகத்தில் உள்ள ரோமங்களை அகற்ற வாக்சிங் செய்யலாமா? எந்த முறையில் அவற்றை அகற்றுவது சிறந்தது?

- என். சுகந்தாராணி, திருச்சி - 2.

முகத்தில் உள்ள ரோமங்களை வாக்சிங் முறையில் அகற்றுவது மிகப் பெரிய தவறு. அது முகத்தில் பருக்களையும், கட்டிகளையும் [illegible] செய்துவிடும். முகத்தில் ரோம வளர்ச்சி அதிகம் இருக்கிறவர்கள், ப்ளீச் செய்து கொள்ளலாம். இப்போது ஆக்ஸிஜன் பிளீச் வந்துள்ளது. ப்ளீச் செய்யப்படுகிறவர்களுக்கும், இதுவரை பிளீச் செய்தே பழக்கமில்லாதவர்களுக்கும் கூட இந்த பிளீச் முறையை உபயோகிக்கலாம். இதில் ஆக்ஸிஜன் மூலக்கூறுகள் உள்ளதால் சருமத்தைக் கொஞ்சமும் பாதிக்காது. சருமத்தில் எரிச்சலோ, சிவந்து போவதோ இருக்காது. இப்படி பிளீச் செய்வதால் முகத்தில் உள்ள ரோமங்கள் சரும நிறத்துக்கே பிளீச் செய்யப்பட்டு, அவை அசிங்கமாகத் தெரியாமல் மறைக்கப்படும். ஒருசிலருக்கு மிகவும் தடிமனான, அடர்த்தியான ரோமங்கள் இருக்கும். அவர்கள் மைக்ரோலைசிஸ் சிகிச்சை செய்யலாம். குறிப்பிட்ட சில சுழற்சிகளில் தொடர்ந்து இதைச் செய்துகொள்ள வேண்டி வரும். ரோம வளர்ச்சி கட்டுப்படும்.

வீட்டிலேயே ஒரு சிகிச்சை...

கஸ்தூரி மஞ்சள் தூள் - கால் டீஸ்பூன், பப்பாளி விழுது - கால் டீஸ்பூன், கடலை மாவு - 6 டீஸ்பூன், கற்றாழை ஜெல் - 4 டீஸ்பூன், கடுகெண்ணெய் - 8 துளிகள், பாலாடை - 2 டீஸ்பூன் இவற்றைப் பேஸ்ட் மாதிரி குழைக்கவும். முகத்தில் ரோமங்கள் அதிகமுள்ள இடங்களில் தடவி, 10 நிமிடங்கள் கழித்து, வட்டமாகத் தேய்த்துக் கழுவி விடலாம்.

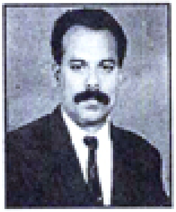
எனக்கு வியர்வை அதிகமாக இருக்கிறது. மேக்கப் போட்டால் சிறிது நேரத்திலேயே கரைந்து வழிகிறது. என்ன செய்யலாம்?

- சி. கலா, மதுரை.

ஐஸ் தண்ணீரை முகத்தில் ஸ்பிரே செய்து கொள்ளவும். பிறகு கொஞ்சம் ஐஸ் கட்டிகளை ஒரு துணியில் கட்டி, அதில் சில துளிகள் யுடிகோலன் கலந்து முகம் முழுக்க ஒற்றியெடுக்கவும். அதை அப்படியே காயவிடவும். சிறிது நேரத்தில் முகத் துவாரங்கள் எல்லாம் மூடிவிடும். பிறகு மேக்கப் போட்டால் வியர்வையில் கரைந்து வழியாது. நீங்கள் உபயோகிக்கிற மேக்கப் சாதனங்களும் கவனிக்கப்பட வேண்டும். வாட்டர் பேஸ்ட் ஃபவுண்டேஷன்களை உபயோகிக்க வேண்டாம். கேக் ஃபவுண்டேஷன் உபயோகிக்கலாம். சாதாரண டால்கம் பவுடர் உபயோகித்தால் கூட சிலருக்கு வியர்க்கும். ஃபவுண்டேஷனுக்கு மேல் காம்பேக்ட் பவுடர் தடவலாம். பிறகு வழக்கம் போல கண்களுக்கும், உதடுகளுக்குமான மேக்கப் செய்யவும். இந்த முறைகளைப் பின்பற்றிப் பாருங்கள். மேக்கப் கலையாமல் இருக்கும்.

நீங்கள் நினைத்த காரியம் கைகூட வேண்டுமா?

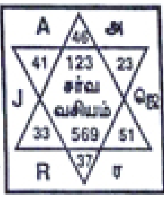
இவரை ஒருமுறை சந்தியுங்கள். உங்கள் வாழ்க்கையில் ஒரு மிகப்பெரிய திருப்பத்தை, வெற்றியை மிக விரைவில் அடைவீர்கள்.



நீங்கள் நினைத்த காரியம் கைகூட வேண்டுமா? கோவை மாவட்டம், அன்னூர் - பு. புளியம்பட்டிக்கு அருகில் உள்ள கனுவக்கரையில் வசிக்கும் அதிர்ஷ்ட நியூமராலஜி மாமேதை கே.ஆர்.பிரபாகர் ராஜ் அவர்களைச் சந்தித்து நியூமராலஜி, பெயர் வசியம், சைன், கையெழுத்து வசியம், தொழில் வசியம் செய்து கொண்டால் நீங்கள் நினைத்த காரியங்கள் அனைத்திலும் வெற்றிமேல் வெற்றிபெறலாம்.

தொழில் முடக்கம், வியாபார மந்தம், உத்தியோகத்தில் தடை, வெளிநாடு செல்லத் தடை, கணவன் மனைவிக்குள் கருத்து வேறுபாடு, தாம்பத்யக் கோளாறு, திருமணத் தடை, குழந்தை பாக்கியம் இல்லாமை, எதிர்ப்பு, கோர்ட் வழக்கு.

மேலும் புகழ் இல்லாமை, முன்னேற்றத் தடை, செய்வினை, மாந்திரீக பாதிப்பு, தீய சக்திகளால் பாதிப்பு, ஊழ்வினை கர்மா, முன் ஜென்மப் பாவம் மேலும் அனைத்துப் பிரச்சினைகளுக்கும் மிகநல்ல முறையில் தீர்வு தருகிறார்.



இவரால் தொழில் வசியம் செய்யப்பட்ட அனைத்துத் தொழில் நிறுவனங்களும் இன்று முன்னணியில் வெற்றிகரமாக இயங்கிக் கொண்டிருக்கின்றன.

இவரிடம் பெயர் வசியம் செய்து கொண்டவர்கள் பலரும் இன்று கலைத் துறையிலும், அரசியலிலும் புகழ்பெற்று விளங்குகிறார்கள். இராஜவசிய உச்சாடனப்படி அதிர்ஷ்டப் பெயர் அமைத்துக் கொண்டவர்கள் பலரும் இன்று மிகப்பெரிய கோடீஸ்வரர்களாகவும், சாதனையாளர்களாகவும் திகழ்கிறார்கள்.

வெற்றியடைய முடியாத பல காரியங்களைச் சவால்விட்டுச் சாதித்துக் கொடுத்துள்ளார்.

ஆண்-பெண் எந்தத் தேதியில் பிறந்தவராக இருந்தாலும் அவர்கள் திருமணம் செய்த நாளின் கூட்டு எண் (திருமணத் தேதி, மாதம், வருடம் மூன்றையும் கூட்டிவரும் எண்) 2, 4, 5, 7, 8 வரும் நாளில் கண்டிப்பாகத் திருமணம் செய்யக்கூடாது. அப்படிச் செய்தால் சோதனைகளும், போராட்டங்களும் நடக்கும். இதிலிருந்து விடுபட இவர் சொன்னபடி 'மறுமாங்கல்ய பூஜை' செய்து கொண்டவர்கள் அனைவரும் இன்று சிறப்புடனும், செல்வச் செழிப்புடனும் வாழ்ந்து கொண்டிருக்கிறார்கள்.

நீங்களும் வாழ்வில் வளம்பெற, பணம், பதவி, புகழ் பெற உடனே (அதிர்ஷ்டக்கலை) அதிர்ஷ்ட நியூமராலஜி நிபுணரை இன்றே சந்தியுங்கள்.

விஞ்ஞான, மெய்ஞான, தெய்வீக ஆய்வு முறையில் நியூமராலஜி, நேமாலஜி, சைன், தொழில் வசியம், பெயர் வசியம், இராஜவசியம், சர்வ காரியசித்தி வசியம், ஜனவசியம், மேக்பவர், கையெழுத்து வசியம், பெயர்எண் வசிய சக்திகள், மந்திர எண்கணிதம் போன்றவற்றின் மூலம் மிக நல்ல முறையில் அனைத்துப் பிரச்சனைகளுக்கும் தீர்வு தருகிறார்.

இவரது புத்தகங்களை வாங்கிப் படியுங்கள்.

1. **அதிர்ஷ்ட பெயர் எண் சாஸ்திரம்** (தமிழ், ஆங்கிலம், தெலுங்கு) ரூ. 300/-. 2. **வெற்றிக்கு வழி** ரூ. 1,050/-. 3. **பணம், பதவி, புகழ்** ரூ. 550/- தபால் மூலம் பெற M.O. செய்யுங்கள். வெளிநாடுகளிலும் கிடைக்கும்.

உலகப்புகழ் அதிர்ஷ்ட நியூமராலஜி மாமேதை **கே.ஆர்.பிரபாகர் ராஜ்** அவர்களைச் சந்தித்து வாழ்வில் வெற்றிமேல் வெற்றிகளைக் குவியுங்கள்.

வெளிநாட்டு அன்பர்கள் போன் (அல்லது) தபால் மூலம் தொடர்பு கொண்டு பயனடையுங்கள்.

வாழ்வில் முன்னேற வந்து சந்தியுங்கள்.

சென்னையில் பிரதி மாதம்
6, 7 தேதிகளில் மட்டும்
ஹோட்டல் தாசப்பிரகாஸ்
செல் : 9443056366



உங்கள் வெற்றிக்கு வழிகாட்டும்
"நியூமராலஜி மாமேதை" - கே.ஆர். பிரபாகர் ராஜ்
நியூமராலஜி - பெயர் எண் வசிய சக்திகள் - தொழில் வசியம்



கே.ஆர். பிரபாகர் ராஜ்
நல்லாத் தோட்டம், கனுவக்கரை (P.O.) - 638 459.
பு. புளியம்பட்டி (Via), கோயமுத்தூர் (Dt.), TAMIL NADU - INDIA
Ph. : 04254 - 287258. Cell : (0) 94430 56366 Fax : 04254 - 287258

வார விடுமுறை : புதன், வியாழன்

வெற்றிக்கு வழி

என்றும் உங்களுடன்

மங்கையர் மலர்

திருமண மலர்

செப்டெம்பர் 2006



தேடி வந்த மாப்பிள்ளை!

‘திருமணங்கள் சொர்க்கத்தில் நிச்சயிக்கப்படுகின்றன’ என்பார்கள். இது நிஜமாகவே நடந்தது எங்கள் குடும்ப நண்பர் ஒருவர் வாழ்வில். கல்யாண வயதில் படித்த, அழகான, நிறைய சம்பாதிக்கும் பெண். குடும்பத்து வரன்கள் நிறைய வந்தன. ஆனால் பெண் எதிலும் அக்கறை காட்டவில்லை. இதற்குக் காரணம் அவள் குடும்பத்தோடு ஸ்ரீ பகவான் சத்தியசாயி பாபாவைப் புட்டபர்த்தியில் தரிசிக்கப் போயிருந்தபோது அவர் இந்தப் பெண்ணைப் பார்த்து, ‘‘உனக்கு எங்கே கல்யாணம் நடக்க வேண்டும் என்பது நிச்சயிக்கப்பட்டு விட்டது. அவர்களே தேடி வருவார்கள்’’ என்று அருள்வாக்குக் கூறினாராம். அதையே வேதவாக்காகக் கொண்டு எத்தனை நல்ல வரன்கள் வந்தும் அந்தப் பெண் சம்மதிக்கவில்லை. இப்படியே பன்னிரண்டு ஆண்டுகள் சென்று விட்டன. பெண்ணுக்கு வயது ஏறிக் கொண்டே போனது. பெற்றோர்கள் வெறுத்துப் போயினர். ஆனால் பெண் அசரவில்லை; பாபாவையே நம்பியிருந்தாள்.



திடீரென்று ஒருநாள் திருமணப் பதிவு மையத்தின் மூலம் படித்த, பண்பான, நன்கு சம்பாதிக்கும் ஒரு பையனின் ஜாதகம் பொருந்தியிருப்பதாகக் கூறி அவருடைய பெற்றோர்களே நேரில் வந்து பெண் கேட்டனர். திருமணம் ஒரே மாதத்தில் முடிந்தது. சந்தோஷமாகக் குடும்பம் நடத்துகின்றனர். இப்பொழுது அவர்களுக்கு அழகான ஆண் குழந்தையும் உள்ளது. என்னே பாபாவின் கருணை!

- எம். சுந்தராம்பாள், மயிலாப்பூர்.

அட்டைப்படம் : ஸ்ரீஹரி



* ஸ்ரீ சுந்தரகுசலாம்பிகை சமேத வீழிநாதர்



* இராஜகோபுரம்

கல்யாணமாலை கொண்டுவரும்

திருவாரூர் மாவட்டத்தில், திருவீழிமிழலை எனும் கிராமம். அதை ஒரு தாயைப் போல அணைத்துச் செல்கிறது அரசலாறு. பச்சை வண்ண வயல்கள் மத்தியில், முப்பது ஏக்கர் பரப்பளவில் எழிலார்ந்த மதிற் சுவர்களுடன் அமையப் பெற்றிருக்கிறது, அருள்தரு அழகிய மாமுலையம்மை உடனாகிய அருள்மிகு வீழிநாதசுவாமி திருக்கோயில். மஹா விஷ்ணுவே வந்து தங்கியிருந்து வழிபட்ட மஹா ஈஸ்வரனின் மகோன்னத ஆலயம். ஓர் ஊருக்கு எத்தனை காரணப் பெயர்கள் இருக்குமென எண்ணுகிறீர்கள்? ஒன்று... இரண்டு... இல்லை இல்லை; அதிகம். பூ கைலாசம், கல்யாணபுரம், பஞ்சாக்கரபுரம், தட்சிணகாசி, சண்மங்களத்தலம், சுவேத கானனம், ஆகாச நகரம், பனசாரணியம், நேர்த்திரார்ப்பணபுரம், தேஜினிவனம் எனும் பத்துவிதமான காரணப் பெயர்களைக் கொண்டது திருவீழிமிழலை. இங்கு உறைந்திருக்கும் இறைவனுக்குத் தேஜினிவனேச்வரர் என்கிற பெயரும் உண்டு.

இத் திருக்கோயில் ஐந்தெழுத்து மந்திரம் போல, ஐந்து பிராகாரங்களைக் கொண்டது. வெளிப் பிராகாரத்தில் நூற்றுக்கால் மண்டபம். அதன் மையப் பகுதியில் செவ்வக வடிவிலான இரண்டாயிரம் சதுர அடிப்பரப்புக்குத் தூண்கள் ஏதுமில்லை. அதனைச் சுற்றிலும் அழகிய வேலைப்பாடுகளுடனான கல் தூண்கள். அவ்வளவு எளிதாக வௌவால்கள் எதுவும் இங்கு வந்து அடைவதில்லை.



• உற்சவர் மாப்பிள்ளை சுவாமி

களின் அடிப்படையில். இன்னொரு வாயிலில் ஏழு படிகள், ஏழு தினங் களின் எண்ணிக்கையில். கோயிலுக் குள் துர்க்கை மற்றும் நவக்கிரகங்கள் சன்னதி இல்லை. அதனால் சன்னதி யின் வடப்புறத்தில் ஒன்பது படிகள் அமைக்கப் பெற்றுள்ளன. கருவறை யில் சிவலிங்கத்தின் பின்னே வீழி நாதர் கிழக்கு முகம் பார்த்து ஸ்ரீ சுந்தர குசலாம்பிகையுடன் நின்ற தொரு திருக்கோலத்தில் அருள் பாலித்து வருகிறார். அள்ள அள்ளக் குறைவின்றி அளித்து வரும் அருந் தவத் தெய்வமாக அன்னபூரணி. இங்கு மூலவர் வீழிநாதர். உற்சவர் 'மாப்பிள்ளை சுவாமி' எனப்படும் கல்யாணசுந்தரேஸ்வரர். கருவறை யின் இடப்புறத்தில் தனிச் சன்னதி யில் கல்யாண சுந்தரேஸ்வரர் தனது சமேதரரான ஸ்ரீ கார்த்தியாயினி யுடன் பக்தர்களுக்குக் காட்சி தருகிறார். பக்கத்தில் சாட்சிக்கு ரிஷபம் வேறு.

இதனாலேயே இதற்கு வெளவால் நத்தா மண்டபம் என்றொரு பெயரும் உண்டு. கோயிலின் பிரதான நுழைவாயிலின் கிழக்கே விஷ்ணு தீர்த்தக் குளம். வெளிப்பிராகாரத்துக்கு அடுத்து இராஜ கோபுரம். கோடி புண்ணியம் கிட்ட வைத்திடும் கோபுரதரிசனத் துக்குப் பின்னர், அதனுள் நுழைந்து சென்றால் எதிரே தெரிவது பலி பீடம். திருஞானசம்பந்தருக்குப் படிக்காசு அருளியது கிழக்குப் பீடத்தில். அதற்கடுத்து கொடி மரம்.

மிழலை!

வலப்புறத்தில் திருக்கல்யாண மேடை. சுவாமி சன்னதிக்கு எதிரே அம்பாளுக்காக ஒன்று, சுவாமிக்காக இன்னொன்று என இரட்டைப் பிள்ளையார்.

சுவாமி சன்னதி மண்டபத்தில் நுழைவதற்கென்று பிரதானமாகப் பன்னிரண்டு படிகள், தமிழ் மாதங்



• கர்ப்பக்கிருகத்தின் மேலே இரட்டை விமானம்!



• வரலாற்றுச் சிறப்புமிக்க வௌவால் நத்தா - நூற்றுக்கால் மண்டபம்

தனி சன்னதியில் படிக்காசு விநாயகர் கிழக்குமுகமாக எழுந்தருளியிருக்கிறார். ஆலயத்துக்கு வருபவர்கள் முதலில் படிக்காசு விநாயகரை வணங்கிய பின்னரே, மற்ற சன்னதிகளில் சுவாமியைத் தரிசிக்க வேண்டும் என்பது வழக்கம். பதிகம் பாடி, படிக்காசு பெற்று இறையடியார்களின் இன்னலுறும் பசி களைந்து, தொண்டு செய்துவந்த திருநாவுக்கரசரும், திருஞானசம்பந்தரும் படிக்காசு விநாயகருக்குத் தென்புறத்தில் நின்று கொண்டிருக்கின்றனர்.

பொதுவாக ஆலயங்களில் கருவறைக்கு மேலே ஒரு விமானம்தான் இருக்கும். ஆனால் இங்கே, இரட்டை விமானங்கள்! படகு ஒன்றில் பரமசிவன் - பார்வதி அமர்ந்திருக்க, அவர்களது மடியில் ஞானசம்பந்தர் குழந்தையாகத் தவழ்வது போல இருப்பது முதல் விமானம். சுற்றிலும் பதினாறு ஆண்சிங்கங்கள் தாங்கி நிற்க, பூத கணங்களுடன் கூடியது இரண்டாவது விமானம்.

சுவாமிக்கு வலப்புறத்தில் தனி மண்டபத்தில் உற்சவராக மஹாவிஷ்ணு. ஒரு கையில் சங்கு, இன்னொரு கையில் சக்கரம் இருக்க வேண்டுமல்லவா? அதுதான் இல்லை. வெறுங்கையுடன், சக்கரம் வேண்டி நிற்கிறார் திருமால்.

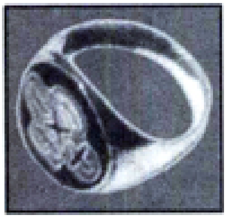
மாப்பிள்ளை சுவாமிக்கு எதிரே மணவறைக்கூடம். பந்தல் கால் தூண். வாழை மரம் கட்டப்பட்டிருக்கிறது. கூடத்தில் மாவிலைத் தோரணங்கள் தொங்க விடப்பட்டிருக்கின்றன. எதிரே இருப்பவர் கல்யாண சுந்தரேஸ்வரர் ஆயிற்றே. இவை எல்லாம் இருக்க வேண்டுமே. கருவறைக்கு வெளியே பிறிதொரு பிராகாரத்தில் தென்முகக் கடவுளாக தட்சிணாமூர்த்தி. சுற்றிலும் அரக்கர்கள் மற்றும் ஆலமரம் போன்ற அவரது அடையாளங்கள் ஏதுமின்றி, தனியே தன்னந்தனியே என்று கருங்கல்பீடத்தில் பாதம் வைத்துத் தனியாகக் காட்சியளிக்கிறார். கண் மற்றும் நரம்பு சம்பந்த நோய்கள் தீரவேண்டிச் செய்யும் பிரார்த்தனைகளுக்கு தட்சிணாமூர்த்தி அருள்பாலித்து வருகிறார் என்பது ஐதீகம்.

சித்திரைப் பெருவிழா இங்கு வெகு விமரிசை. பத்து நாள் திருவிழா. ஐந்தாம் திருவிழா மன்மதனை உயிர்பெறச் செய்தல். காமனை எரித்து விடுகிறார்கள்; கண் கலங்குகிறாள் ரதிதேவி. அம்பாள் சன்னதி எதிரே நூற்றுக்கால் மண்டபத்தில் ரதிதேவி அமர்ந்து காலையிலிருந்து தவம் செய்கிறாள். இறந்து கிடக்கும் தன் கணவனை உயிர்ப்பித்து, தனக்கு மாங்கல்யப் பிச்சை அளிக்குமாறு மனத்துக்குள் மருவி மருவி மன்றாடுகிறாள். இரவுப் பொழுதில் ரதிதேவியின் முன்பாக அம்பாள் தோன்றுகிறாள். மன்மதனை உயிர்ப்பித்து, ரதிதேவியின் மாங்கல்யத்துக்கு மீண்டும் பாக்கியம் கிடைக்கச் செய்கிறாள் அம்பிகை.

ஆறாம் நாள் திருவிழா சுவாமி திருக்கல்யாணம். சித்திரை மாதத்தில் மக நட்சத்திரத்தன்று நடைபெறுகிறது. கார்த்தியாயினி மகரிஷி என்கிற பெண்ணுக்கும், கார்த்தியாய முனிவர்க்கும் பிறந்தவள் கார்த்தியாயினி அம்பாள். வீழிநாதர் கல்யாண சுந்தரராக, கார்த்தியாயினியைத் திருமணம் செய்துகொள்கிறார். முனிவருக்குச் சந்தேகம் உதிக்கிறது. மணவாளராக வந்திருப்பவர் ஈஸ்வரன்

ராஜயோக அதிர்ஷ்ட மகா நியூமராலஜி வெள்ளி மோதிரம்

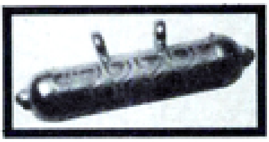
ராஜயோக அதிர்ஷ்ட மகா நியூமராலஜி வெள்ளி மோதிரத்தை அணிந்தால் தடைகள் தவிடுபொடியாகும். இம் மோதிரம் உங்களைச் சுற்றி அபூர்வ அதிர்வலைகளைத் தோற்றுவிப்பதால் நீங்களும் உங்கள் குடும்பத்தினரும் குதூகலமாக இருக்கலாம். மோதிரம் அற்புத உயிராற்றலையும், உயிர் மின்காந்த அலைகளையும், உருவாக்குவதால் ஆரோக்கியம் அதிகமாகும். நோய்கள் உங்கள் உடலை விட்டுப் போய்விடும். இம்மோதிரம் அதிர்ஷ்ட நியூமராலஜி எண்களை மோதிரத்தின் உட்பாகம் எழுதி 21 நாட்கள் பூஜையில் வைத்து உருவேற்றப்பட்டது. பஞ்சபூதங்களின் ஆற்றலை மந்திரங்களாக மாற்றியும் இதில் உருவேற்றி இருப்பதால், அதை அணிபவர்களுக்கு பஞ்ச பூதங்கள், நவக்கிரகங்கள், எண் திசைகள் போன்றவைகள் சாதகமாக அமையும். மேலும், இல்வாழ்க்கை உயர்வு, காதல் கைகூடுதல், கடன் பிரச்னைகளுக்குத் தீர்வு, வியாபார அபிவிருத்தி, படிப்பில் உயர்வு, உத்தியோக உயர்வு, தொழில் வெற்றி, குடும்பத்தில் மகிழ்ச்சி, காரியம் கைகூடுதல், பதவிகள் தானாகத் தேடி வருதல் போன்ற நன்மைகளும் உண்டாகும். ஆன்மீக ஆய்வாளர், சமூக விஞ்ஞானி, நியூமராலஜி வாழ்வியல் நிபுணர் 51 வருட அனுபவம் மிக்க ஜோதிஷ்ய விபூஷணா ஆர் என் ராஜா ஐயாவின் அரிய படைப்பு இது.



இந்த மோதிரத்தை வாங்குபவர்களின் பெயர், ராசி, பிறந்த தினம், மாதம், வருடம் போன்றவற்றை கணித்து, அதற்கேற்ப ஸ்லோகத்தை வழங்குகிறோம். பிறந்த தினம், மாதம், வருடம் போன்ற குறிப்புகள் இல்லாதவர்களுக்கு பிரசன்ன ஜோதிட முறையில் கணித்து அதற்கேற்ப ஸ்லோகத்தை வழங்குகிறோம். இந்த ஸ்லோகத்தை ஜெபித்து வந்தால், சகல நன்மையும் உண்டாகும்.

ராஜயோக தன வசீகர யந்திரம், மந்திர தாயத்துக்கள் மகிமையால்தான்!

தனவசீகர யந்திரமும், மந்திர தாயத்துக்களும் கிரகங்கள் கூடும் சூட்சும காலத்தில் சுபயோகத்தில் சித்தர் விதித்தப்படி பூஜை செய்து சக்தியூட்டப்பட்டது. தன வசீகர யந்திரத்தை உங்கள் இல்லத்தில் அல்லது தொழில்கூடத்தில் வைத்தால் பண மழையில் திளைக்கலாம்.
வியாபாரத்தில் விருத்தி அடையலாம்.



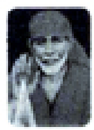
ஆசைப்பட்டதை அடைய,பகை நீங்க, திருமணம் உடனடியாக நடக்க, கணவர் மனைவி உறவு பலப்பட புத்திர பாக்கியம் கிடைக்க, பதவி உயர்வை பெற, குழந்தைகள் படிப்பில் கெட்டிக்காரர்களாக விளங்க இந்த யந்திரம் உதவும். ஏழரைச்சனி, வியாபார நஷ்டம், மனநோய், வழக்குகள், விபத்துக்கள், தீராத நோய்கள் நீங்கும். 21 நாட்கள் பூஜையறையில் வைத்து உருவேற்றப்பட்ட இந்த மந்திர தாயத்துக்களை அணிந்துகொண்டால் உங்கள் எதிரிகள் நீங்குவார்கள். யானை பலம் வந்த மாதிரி நீங்கள் உணருவீர்கள். மனோபலம் கூடி எடுத்த காரியம் வெற்றி பெறும். மாணவ மாணவிகள் இண்டர்வியூவிற்கோ, பரீட்சைக்கோ தாயத்தைக் கட்டிச் சென்றால் வெற்றி பெறலாம்.

சாஸ்திர, மந்திர, யந்திர விதிகளின்படி 51 வருடம், ஆன்மீக ஆராய்ச்சி அனுபவம் மிக்க சமூக விஞ்ஞானி ஜோதிஷ்ய விபூஷணா ஆர்என் ராஜா ஐயா அவர்களின் கண்டுபிடிப்பால் தயாரிக்கப்படும் யந்திரங்கள், தாயத்துக்கள், தெய்வீகம், செல்வயோகம் உடையவை. இந்தத் தாயத்தை வாங்குபவர்களின் பெயர், ராசி, பிறந்த தினம், மாதம், வருடம் போன்றவற்றை கணித்து, அதற்கேற்ப ஸ்லோகத்தை வழங்குகிறோம். பிறந்த தினம், மாதம், வருடம் போன்ற குறிப்புகள் இல்லாதவர்களுக்கு பிரசன்ன ஜோதிட முறையில் கணித்து அதற்கேற்ப ஸ்லோகத்தை வழங்குகிறோம். இந்த ஸ்லோகத்தை ஜெபித்து வந்தால் சகல நன்மையும் உண்டாகும்.

ஜோதிஷ்ய விபூஷணா குருஜி **ஆர் என் ராஜா** ஐயா

51 வருட ஆன்மீக ஆய்வாளர் வாழ்வியல் நியூமராலஜி நிபுணர்

தெய்வீக மையம் (Divine Centre)



எண். 20, ரத்தினபுரி லே அவுட், 100 அடி ரோடு,
(செஞ்சுரியன் பாங்க் ஏ.டி.எம். அருகில்) (நாதெள்ள சுலோச்சனம்மா கல்யாண மண்டபம் எதிரில்)
ஸ்டேட்பாங்க் ஆப் ஹைதராபாத் பின்புறம், கோயம்பேடு, சென்னை - 107.
போன்: **044-24797447 044 - 55370220** செல்: **098402 20012, 094444 62535**
E.mail: divinecentre_06@yahoo.co.in Website: http://divinecentre.andhimazhal.com

ஆண்மைத் தன்மை குறைந்தவர்களுக்கு வாழ்வியல் முறையில் தீர்வு காணப்படும்.

ஒவ்வொரு ஊருக்கும் விற்பனை ஏஜெண்டுகள் தேவை.

திருவீழிமிழலைக்கு எப்படிப் போகலாம்?

* கும்பகோணத்திலிருந்து எரவாஞ்சேரி வழியாக காரைக்கால் செல்லும் பேருந்துகளில், தென்கரை என்னுமிடத்தில் இறங்க வேண்டும். (25 கி.மீ.)
* மயிலாடுதுறையிலிருந்து எரவாஞ்சேரி வழியாக கும்பகோணம் செல்லும் பேருந்துகளில், தென்கரை என்னுமிடத்தில் இறங்க வேண்டும். (30 கி.மீ.)
* தென்கரையிலிருந்து, திருவீழிமிழலை கோயில் பத்து நிமிட நடை தூரம்.

தானோ என்று. அச் சந்தேகத்தை நீக்கும் பொருட்டு முன்னர் ஒரு தாமரைப் பூவுக்குப் பதிலாக திருமால் அர்ப்பணம் செய்த கண்மலரும், மிழலைக் குறும்பர் நிவேதித்த விளாங்கனியும் சோதி வடிவமாக மணக்கோலத்தில் நின்றிருந்த பரமன் திருவடிகளில் வந்து வீழ்ந்தன. பின்பு திருமால், பிரமன், முனிவர் ஆகியோர் இத்திருக்கோலத்தோடு என்றும் வீற்றிருந்தருள வேண்டுமெனப் பிரார்த்தித்தனர். அவர்கள் விரும்பியவாறே அன்றும் இன்றும் என்றும் திருமணக் கோலத்துடன் எழுந்தருளி வருகிறார் 'மாப்பிள்ளை சுவாமி!'

இந்த மாப்பிள்ளை சுவாமிக்கு மாலையணிவித்து வழிபட்டு வந்தால், கல்யாணம் கைகூடி வரும் என்பது ஐதீகம். வருடத்துக்கு ஆறு நாட்களில்தான் கல்யாண சுந்தரேஸ்வரருக்கு அபிஷேகம் நடைபெறுகிறது. சித்திரை மாதத்தில் முதல் தேதி, மகம் மற்றும் பூர நட்சத்திரத்தன்றும், ஆடி, ஐப்பசி, தை மாதங்களில் முதல் தேதி அன்றும் அபிஷேகம். இதர தினங்களில் மாப்பிள்ளை சுவாமிக்கு மாலை சாற்றி அர்ச்சனை மட்டுமே! மனமுருகிப் பிரார்த்திப்பவர்களுக்குத் திருமணத் தடைகளை எல்லாம் உடைத்தெறிந்து, உமையவள் துணையோடு கருணையுடன் கல்யாண மாலைகளைத் தந்து கொண்டேயிருக்கிறார் திருவீழிமிழலை கல்யாண சுந்தரேஸ்வரர்.

கட்டுரை, படங்கள் :
ஸ்ரீரங்கம் திருநாவுக்கரசு



* ஞானசம்பந்தருக்கு பழக்காசு அருளிய இடம்

அவசரமாகத் தேவை!

பாசமழை பொழிய நீ,
போதுமான நகை,
தேவையான பணம்,
எல்லாம் இருந்தும்
மனத்தில் ஏன் இந்த வெறுமை
ஓ! அந்தப் பாழாய்ப் போன
ஞாபகமூட்டல்களால் தானோ!
கட்டின மனைவி நானிருக்க
தறிகெட்டுப் போன
உன் இளமைக் காலம்...
கைநிறைய நீ சம்பாதித்தும்
நான் கையேந்தியதை நிராகரித்த
உன் சர்வாதிகாரம்!
காலத்தின் கோலம் பாரேன்
நானும் இன்று சம்பாதிக்க
நீயும் என் மேல் பாசம் காட்ட
பணத்தால் நடக்குது நம்
வாழ்க்கை நாடகம்
கடந்த கால வேதனை
ஈட்டியாய்க் குத்துவதைத்
தவிர்க்க எனக்கு
அவசரமாய்த் தேவை
செலக்டிவ் அம்னீஷியா!

- ஜி.ஏ.ஆர்., மதுரை - 10.



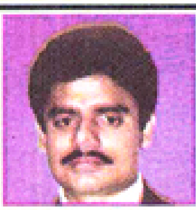
மணமகள் தேவை



S. CHANDRASEKARAN, B.E. (Civil)
Iyer, Brahacharanam, Bharadwajam, Punarpoosam, 34/165 cm, fair, B.E. Civil Engineer, Manager (Projects), Chennai, 16,000/- p.m. seeks suitable bride. Mobile : (0)-9444456533 Box No. 12783



அரிமா எம்.எஸ். ராஜேந்திரன், நிலச்சுவாந்தார்
ஆர்ய வைஸ்யர், கிருத்திகை, 1952, குழந்தைகள் இல்லாத, சட்டப்படி விவாகரத்தானவர், சொத்து சுகமுள்ள, அதன் மூலம் ரூபாய் ஒரு லட்சம் வருமானமுள்ள, நிறைய தர்ம காரியங்களுக்கு உதவும் நிலச்சுவாந்தார் வரனுக்கு, 35 வயதிற்கு மேல் உள்ள, வரன் செய்யும் தர்மகாரியங்களுக்கும், சமூக மற்றும் ஆன்மிகப் பணிகளுக்கும் உறுதுணையாகவும், பக்கபலமாகவும் இருக்கும் பெண் தேவை. ஆங்கிலம், இந்தி தெரிந்திருந்தால் நல்லது. ஜாதி தடையில்லை. அனைத்துப் பிரிவினரும் விண்ணப்பிக்கலாம். மற்ற விவரம் நேரில் கலந்து பேசியபின், ஜாதகம் கொடுக்கப்படும். அரிமா எம்.எஸ். ராஜேந்திரன், விஜயலக்ஷ்மி காம்ப்ளக்ஸ், 109, வெட்டிக்காடு ரோடு, பட்டுக்கோட்டை - 641 601. போன்: 04373-222575.



V. BALASUBRAMANIAN D.C.S.E. & D.B.A.
Tamil, Iyer, Vadama, Suklayajur, Moudgalyam, Pooram, Suddha Jadagam, 33/168. slim, very fair, clean habits, working in MNC Dubai. Seeks good-looking girl, graduate with computer, employed. preferable Dubai. Send BHP. R. Venkataramanan, National Awardee, Teacher (Retired) 166/129, Bazaar Street, Dharmapuri - 636 702. Ph :04342-260 650. Cell : 98945 27669. email:vrambabu2004@yahoo.co.

◆ ஸ்மார்த்த கன்னட ஐயர், காசியபம், கிருத்திகை-3, ரிஷபம், 1974, 6.2', M.Sc., I.T. working in MNC, Chennai as Team Leader, Fair, looking வரனுக்கு ஸ்மார்த்த கன்னட ஐயர் பெண் 26 வயதுக்குள் தேவை. 044-2231 3169, 94444-89333. பெட்டி எண் : 12760

◆ பி.ஈ. படித்து சாஃப்ட்வேர் என்ஜினியராக நல்ல சம்பளத்தில் பணியாற்றும், 24 வயதுடைய அழகான சைவ செட்டியார் வரனுக்கு, கௌரவமான குடும்பத்தைச் சேர்ந்த சைவ செட்டியார் மற்றும் சைவப் பிரிவினைச் சேர்ந்த, அழகும், சிகப்பும், குணமும் உள்ள 18-22 வயதுக்குட்பட்ட, படித்த பெண் தேவை. ஃபோன்:044-2626 1450. பெட்டி எண் : 12761

◆ Iyengar, Thengalai, Kousikam, Kettai-1, 36 years, 5.5', B.Com., PGDCA, Officer Finance, Royal Sundaram General Insurance Company, TVS Group, Hyderabad. 17,000/- p.m. seeks employed, graduate Iyengar/Iyer slim girl. Ph :

(044)2264 0230. 94440 84944(M). Box No. 12762

◆ **Iyer, Vadamal, Bharadwajam, Moolam, 31 years, 180cm, MCA, fair, only son, Mother not alive, employed in Cognizant Chennai, 42,000/- p.m. seeks homely healthy good-looking girl from decent family. Employed/ unemployed. Subsect no bar. Box No. 12763**

◆ Wanted Middle Class, Non-Bharadwaja, Graduate, Vadama Iyer, Spinster for 08-05-1971, Bachelor Hastham IT Manager Infosys Trivandrum, No demands. Widows,Divorcees Excuse. Box No. 12764

◆ Iyer,Vadamal, Pooradam,Aug. 1960, 5.10', M.Com., ACS, LLB, fair, Handsome, Clean habits, Owns Rubber Plantation, working for Dinamalar, Tirunelveli seeks good-looking, home loving girl age 37/39 Telugu Brahmins also welcome. Contact : S. Uma, 044-24481633 Box No. 12765

◆ **Iyer, Ashtasahasram, Bharathwajam, Hastham III, 28, 5.10', B.Com., MBA, Own Business, Income 20,000/- p.m., Own House, seeks UG/PG-Bride. Subsect accepted. Ph : 044/2442 3525, 98407 54267 Box No. 12766**

◆ Iyer,Vathimal,Athreya,Ayilyam,31/ 167, M.A.,Airmen in Indian Air Force, Coimbatore, 13,000/-p.m. seeks suitable graduate girl. Contact : S. Pichai, Kodambakkam, Chennai. Ph : 24733839, 9444433639 Box No. 12767

◆ Saiva Vellalar, 31/168/B.Sc., (M.B.A.) MNC Sharjah UAE seeks fair, good-looking graduate girl. Employed/ unemployed. Contact : 0431-2459573. Box No. 12768

◆ **Iyer, Vadama Gautama, Poorattadhi, 32 fair, slim, 175 cms, M.Com., PGDCA, Manager Accounts, Limited Company, Hyderabad+Free lancer Tax & Investment Consultant 2.5 lacs per annum. Seeks good-looking girl domestically trained and good family background. Send horoscope details. Ph No. 040-27243100 Box No. 12769**

◆ **ஐயர், வடமாள், கௌசிக, அஸ்வதி, 33/158 B.A. DCA, சொந்தத் தொழில், (Flat Promoter) சொந்த வீடு, நிரந்தர வாடகை வருமானம் உள்ள வசதி யான மணமகனுக்கு படித்த குடும்பப்பாங்கான அழகான ஜாதக பொருத்தமுள்ள மணமகள் தேவை. எந்தவித எதிர்பார்ப்பும் மணமக னுக்குக் கிடையாது. ஃபோன்: 42184689/55343475. பெட்டி எண் : 12770**

◆ Vadamal, Kousika, Sathayam IVth padam, 31 years, 5.5', MCA, Salary Rs. 35,000/- Month. working in MNC. Seeks Vadamal bride. Contact Ph No. 044-22232951 Box No. 12771

◆ செட்டியார், 38/175 பி.காம்., மிருகசீரிஷம் 1ம் பாதம், சொந்தத் தொழில், Technical Analyst in Stock Market ஆண்டு வருமானம் 1,50,000/- உள்ளவருக்கு இதே இனத்தில் படித்த நல்ல குடும்பப்பாங்கான மணமகள் தேவை. ஜாதகம் மற்றும் புகைப்படம் அவசியம் அனுப்பவும். பெட்டி எண் : 12772

◆ ஐயர், வடமாள், பாரத்வாஜம், ஆயில்யம், 30/5.9', பிகாம்., தனியார் நிறுவனம், ரூ. 10,000/- வரனுக்கு படித்த வேலையில் உள்ள மணப்பெண் தேவை. பெட்டி எண் : 12773

◆ Iyer, Brahacharanam, Kowsigam, Chithirai-1, 26/160 M.C.A. Software Engineer, Sundaram Infotech, Chennai, 3.05 Lakhs p.a. seeks professionally qualified. Employed/un-employed girl. 21-24. Contact : 0-9443672773. Box No. 12774

◆ Iyer, Astasastram, Athreya, Revathi-3, age 30/180cm, B.A., Corp, (M.B.A.) employed M.N.C. Chennai Rs. 25,000 p.m. Boy seeks suitable girl. Cont. 55338759, 9380277489 Box No. 12775

◆ Ashtasahasram, Athreyam, Swathy, M.Sc., MCA, 31/166, Central Govt. Customs Chennai 10,000/- slim, fair, seeks graduate good-looking girl. Subsect no bar. Send Bio-data horoscope Box No. 12776

◆ Iyer, Vathimal, Bharatwajam, Aayilyam IV padam, 28 years, 181 cms, M.S. working in USA seeks suitable fair, tall, good-looking, home loving, well educated girl with good family background. Subsect no bar. Send Biodata, Horoscope. email: smanian123@rediffmail.com Box No. 12777

◆ Thenkalai Iyengar, Swathi, 38 years old, working in Reputed Export Firm at Madurai as Branch Manager, Propertied, very fair, good-looking seeks educated good-looking girls. Box No. 12778

◆ Iyer, Vadamal, Vadhoola Gothram, Vishakam 4th padam, Date of Birth 07.08.1973, L.E.E., working in Private firm Rs. 20,000/- p.m. Secunderabad, Seeks qualified bride. Contact :040-27990917 Box No. 12779

◆ தென்கலை ஐயங்கார், வாதூலம், பூரட்டாதி, 28 years, 5.8', M.Sc., (Bio-che) 30,000/- p.m. பையனுக்கு சென்னையில் வேலை பார்க்கும் மணமகள் தேவை. வடகலை சம்மதம். தொடர்பு ஃபோன்: 2471 5087/2376 3239 மாலை 7 மணிக்கு மேல். பெட்டி எண் : 12780

◆ Iyer, Vadamal, Athreya, Visagam 4th padam, B.Com., 39, Steelplant, Kothari Group, 7500/- seeks employed/ unemployed 10th or +2 decent family homely girl. Box No. 12781

◆ Iyer, Brahacharanam, Vishagam, 42, 5.11', B.Com., Own Business, Rs. 7500/- Own House, seeks employed/ unemployed +2 bride. Box No. 12782

◆ Iyer, Vadama, Naithruva Kashyapa, Uthiram-4, B.E., MS 25/170 Software Engr. Motorola, Chicago seeks professionally qualified girl 23 or below. Mail : rajan1943@gmail.com Box No. 12784

◆ **Vadama, Koushigam, Thiruvonam, 29, 5.6', B.E. Software Engineer, U.S.A. seeks Iyer girl, 21-26, 152-165cm, Engineering Non-Rohini/ Hastham/Moolam. Tamil Matrimony Id.M736519, Ph : 040-23066586/98490 54168. Box No. 12785**

◆ Iyer, Vadamal, Sankrithi, Moolam, 27/163, B.E. M.S. (U.S.) Engineer, Cummins, S. Carolina, U.S. seeks fair and qualified (preferably B.E.) bride. Contact : 91-44-24747917/91-94444-28517 Box No. 12786

◆ Vadamal, Haritha, Aayilyam, 33, 5.6', MBA, Sify, 23,000/- seeks gra. girl. Age diff. above 4 to 7 years. Tamil Nadu, Chennai, B'lore prefd. Box No. 12787

◆ Alliance invited for Software professional Ashtasahasram Bharadwaja Iyer Boy, 28/157cm, clean-habits MNC around 30,000 Rs.p.m. from parents of educated good-looking girls. Reply with horoscope and details to Box No. 12788 Phone : 044-27234104.

◆ Iyer, Vadamal, Vadoola, Chadayam-II, 36, 6', B.Com., ICWA, employed in MNC, Bangalore seeks suitable bride. Subsect no bar. Ph No. 0431-2433233 Box No. 12789

◆ ஐயர், தஞ்சை வடமாள், ஸ்ரீவத்ஸம், சித்திரை, (கன்யா) 30/180, M.Com., (M.S. Finance) MNC Chennai, தகுந்த வேலை யிலுள்ள வேலைத் தகுதி பெற்ற (employed/employable) நல்ல குடும்பத்தைச் சேர்ந்த பெண் தேவை. Subsects no bar. Contact : 044-2489 0857. Box No. 12790

◆ Iyer, Vadamal, Bharadwajam, Poosam, 27, Graduate, D.C.A. NIIT (MCA Final) employed Hindusthan Computer Technologist, only son, seeks graduate employed girl from decent family. Subsect no bar. Phone : 044-22553608/22443442 Box No. 12791

◆ Iyer, Ashtasahasram, Kowsikam, Thiruvonam, 1977/178cms, B.Com., ACA, Chartered Accountant working as SAP Consultant in WIPRO Technologies seeks professionally qualified employed bride. Subsect acceptable. Phone : 22592236, 2432 6477 cell : 9884012230 Tamil matrimonyID-M-604410 Box No. 12792

◆ Kannada Madhwa TamilNadu based Brahmin boy, 36/5.2', Jamadagni, Uthiram, Kanya, B.Sc., Working in Mumbai, having own flat looking for a Kannada Madhwa-Brahmin educated girl, age 27-34. Contact : 98673 00861. Box No. 12793

◆ ஐயர், ஸ்ரீவத்ஸம், மகம்-1, 41, மாத வருமானம், ரூ. 25,000/- வில்லங்கமில்லாத சட்டப்படி விவாகரத்தானவர், மணமாகாத/விவாகரத்தான பெண்கள் விண்ணப்பிக்கவும். 2 அல்லது 3 வயதுக்குள் குழந்தை உள்ளவர்களும் விண்ணப்பிக்கலாம். ஃபோன்: 9840170668 பெட்டி எண் : 12794

◆ Hindu, Agamudaya Mudaliar, 28/6.1', Pooradam, Eldest Son, N.T.T.F. Diploma in Tool & Dye. M.N.C. Australia Clean habits, seeks graduate girl below 26 years. Phone : 0416-2245144. Box No. 12795

◆ ஐயர், வடமாள், பாரத்வாஜம், கேட்டை, 29, 176, சிவப்பான, B.E., M.S. (Comp.Sc) அமெரிக்காவில் HIB விசாவில் பணிபுரியும் பைய னுக்கு தகுந்த அழகான, படித்த மணமகள் தேவை. உட்பிரிவுகள் சம்மதம். ஃபோன்: 044-2451 0278. பெட்டி எண் : 12796

◆ Iyer, Brahacharanam, Koundinyam, Ayilyam-4, 29, 182, B.E., Handsome Software Professional MNC Chennai, Rs. 85,000/- p.m. Own Houses seeks good-looking educated girl. Contact : 044-24455065/99401-40489 Box No. 12797

◆ Iyer, Brahacharanam, Avittam-I, Shadamarshana, 28/6.2', B.E. Software Engineer, TCS, Chennai, seeks good-looking professional graduate/Post-graduate/ Software Engineer employed girl. Contact : Ph No. 044-22271137 Box No. 12798

◆ Iyer, Vadamal, Vadula, Pooradam-I, 30, 176cm, BA (Economics), Diploma in Software, working as Manager in ICICI Bank, Income 33,000 per month, seeks working graduate girl, subsect no bar. Ph : 044-2574 1321. Box No. 12799

◆ Iyer, Ashtasahasram, Naithruva Kashyapa, Poorattadhi, 31/177/ M.Com., M.Phil., Ph.D., Lecturer Coimbatore Financially sound seeks good-looking girl Religious and

திருமண மலர் - விளம்பரக் கட்டண அறிவிப்பு

திருமண மலர் விளம்பரக் கட்டணம் முதல் 30 வார்த்தைகளுக்கு ரூ. 500/- அதிகப்படியான வார்த்தை ஒவ்வொன்றுக்கும் ரூ. 15/- வண்ணத்தில் 'ஹைலைட்' செய்ய ரூ. 100/- கூடுதலாக அனுப்பவும். வண்ணப் புகைப்படத்துடன் (1" X 1") வெளியிட ரூ. 800.

attached to family. Ph : 0422-2580415 Box No. 12800

◆ **Iyer, Vadamal, Athreya, Krithigai, 35, 5.11', fair, B.Com., Dip in Comp. NIIT, Manager working for MCX, Mumbai, Rs. 55,000 p.m. seeks employed/ unemployed graduate good looking girl. Ph : 044-22316183, 0422-2427437 Box No. 12801**

◆ Iyer, Kaushika, Uttaratadhi, 1969/6 feet, B.Com., Working with Pvt. Co., Mumbai, 1.90 lacs p.a. Own Flat, seeks +2/Graduate, Employed/unemployed simple marriage. Tel. No. (022) 2405 2526, 9820302652. Box No. 12802

◆ ஐயர், பிரஹசரணம், காஸ்யப திருவோணம், 29 வயது, 5.7', எம்.சி.ஏ. சாஃப்ட்வேர் என்ஜினியர், வருடாந்திர வருமானம் ரூ. 4.50 லட்சம், மனச்சோர்விற்காக மாத்திரைகள் சாப்பிடுபவர். கம்ப்யூட்டரில் தேர்ச்சி பெற்ற வேலை பார்க்கும் பெண் தேவை. பெட்டி எண் : 12803

◆ Wanted working or qualified girl for Iyer, Brahacharanam, Athreya Krithigai 168cm, Dec. 75 born B.Sc., CAIIB (MBA) working as Officer in a reputed Bank at Chennai. Salary Rs. 15,000/- p.m. Subsect no bar. Box No. 12804

◆ Iyer, Vadamal, Haritha, Poosam, 29, 178, very fair, Good-looking, MCA, Software Engineer in MNC Chennai presently Deputation at USA seeks good-looking Vadama girl professionally qualified. Reply with horoscope. Box No. 12805

◆ Vadamal, Athreyam, Aswini, 41, Graduate, very fair, Logistics Company, Chennai, seeks employed/ unemployed girls. age not more than 39. Subsect no bar. Phone : 2474 7203, 2471 8585 Box No. 12806

◆ Vadamal, Athreyam, Krithigai, 30/ 170, very fair, Post-graduate, Assistant Manager, Human Resources fortune 500 Company, Chennai, Salary Rupees 35,000 p.m. seeks graduate/PG/ Employed/Un-employed girls. age not more than 27. Subsect no bar. Phone 2474 7203-2471 8585. Box No. 12807

◆ **Iyer, Vadamal, Shadamarshana Aswini, 29, 5.10', 2,00,000 p.a MBA, Regional Sales Co-ordinator, Reputed firm Chennai, clean habits, seeks fair, employed/ non-employed graduate girl from decent family. Phone : 044-22265900 Box No. 12808**

◆ Iyer, Ashtasahasram, Haritha, Bharani, 27/176cms, M.Sc., (O.R.&C.A.) ARM, Rs. 52,000/-p.m. as Assistant Manager in Genpact, Bangalore seeks fair, graduate/post-graduate girl with good family background. Subsects no bar. Contact : 044-24611888 email:mkvmv 2005@yahoo.com Tamil M id:M741892 Box No. 12809

◆ Telugu Brahmin, Thiruvonam, 32/ 178/BE (Civil) employed in London,

Legal Divorcee without encumbrance seeks any vegetarian/Brahmin bride. Widow/Divorcees without issues also welcome. Early marriage. Box No. 12810

◆ Iyer, Vadamal, Bharatwaja, Ayilyam III, 34/170, Diploma Software Engineer, Public Limited Company Executive, Mumbai Owns properties salary Rs. 2.50 Lakhs p.a. seeks bride from Brahmin family. Subsect no bar. Ph : 044-2489 3785 Box No. 12811

◆ Iyer, Vadamal, Naithruba Kashyaba, Karthigai-4, 1971, B.Sc., 168cm, MNC, Bangalore, Rs. 20,000/- seeks fair, graduate, Vadamal girl with good family background. Contact parents. Phone : 044-2474 1542. Box No. 12812

◆ ஐயர், வடமாள், பாரத்வாஜம், 40/170, பூரட்டாதி கும்பம், B.Com., (C.A. articleship completed) தனியார் கம்பெனி மாத வருமானம், ரூ. 15,000/- டிகிரி/+2 வேலை பார்க்கும்/பார்க்காத 35-37 வயதில் பெண் தேவை. நட்சத்திரப் பொருத்தம் போதும். ஃபோன்: 044-22440571 பெட்டி எண் : 12813

◆ Iyer, Vadamal, Bharadwaja, Kirthigai, 31, 5.9', B.Com., Branch Manager, ICICI Bank, Koneri Rajapuram, Kumbakonam, 30,000/- p.m. only son, seeks graduate, good-looking, home-loving girl. Contact : 044-5549 2282/98840-12267. karthik_rv2000@yahoo.com Box No. 12814

◆ Iyer, Vadama, Bharatwajam, Kettai-3, 26, 5.6', B.Com., MHRM, E.Com., (MBA) Officer, Citi Bank Group, Chennai, 20,000/- p.m., seeks graduate, employed/unemployed girl 22-24, fair, decent family. Ph : 65323170. Box No. 12815

◆ Tamil Iyer, Bharatwajam, Poorattadhi, 24.10.1977/5.6', B.Com., Diploma in Computers working in MNC Bangalore 20,000 per month seeks good-looking Graduate employed girl. Contact : 080-2534 0940. 99805 60509. Box No. 12816

◆ Iyer, Vadamal, Bharathwajam, 8-1-79/182 cm, Karthigai(2), M.Sc., SSE, Accenture, Bangalore, 5 Lakhs p.a. seeks graduate/Post-graduate, working/Non-working of same sect. Phone : 0422-2556700 Box No. 12817

◆ Iyer, Brahacharanam, Sankruthi, Krithiga , Nov. 78, 5.7', B.Sc., (Elec), MCA, fair, good-looking, Quality Analyst, Larsen & Toubro Infotech, Pune. Seeks professionally qualified bride preferably from Pune/Mumbai. Subsect no bar. Contact : 09890893423/020-65334278. email: jayanthi_shivaraman@yahoo.com Box No. 12818

◆ ஐயர், பிரஹசரணம், ஸ்ரீவத்ஸம், பூசம், பி.எஸ்ஸி., எம்.சி.ஏ., சென்னை, 165 செ.மீ., சாஃப்ட்வேர் என்ஜினியர், 31.5.1979, வேலையிலுள்ள நல்ல பெண் தேவை. தொ.பேசி : 95-413-2357042. பெட்டி எண் : 12819

◆ Madhwa Desistha, Bharadwaja, Punarpoosam-3, 36, 165cm, B.Com., CA (Final), ICWA Inter, Accountant, Ltd. Co., Saudi Arabia 5.50L annum. Subsect no bar. Seeks graduate employed/unemployed girl. Send BHP to Box No. 12820

◆ Iyer, Vadama, Bharadwaja, Chartered Accountant, 39 years (looks young), 5.11', professional practice

இந்த இதழில் பிரசுரமாகும் பெட்டி எண் விளம்பரதாரருக்கு பதில்கள் அனுப்ப கடைசி தேதி 10/10/2006. பதில்கள் அனுப்ப வேண்டிய முகவரி : பெட்டி எண் : .... C/o மங்கையர் மலர், 47, ஜவாஹர்லால் நேரு சாலை, ஈக்காடுதாங்கல், சென்னை - 600 032.

with a firm of CAs(Chennai), prefers a home-loving girl. Email: sivasambhu@gmail.com Box No. 12821

◆ Iyer, Brahacharanam, Viswamithra, 1974, Krithigai, 166cm, B.E., Project Leader German MNC Bangalore, 10 lacks per annum seeks, employed/ unemployed qualified bride. Contact :080-25248670. Box No. 12822

◆ ஐயர், வடமாள், ஸ்ரீவத்ஸம், கார்த்திகை, முதுநிலை பட்டதாரி, 28, 176 செ.மீ., எம்.என்.சி. வங்கி, பெங்களூர், மாநிறம், தேவை பட்டதாரி/முதுநிலை பட்டதாரி வேலை செய்யும் 23-25 வயதுடைய பெண். தொலைபேசி: 0452-2569241 பெட்டி எண் : 12823

◆ Iyer, Vadamal, Naithrupa Kasyapa, Bachelor, Kettai 44/167 B.Com., working in MNC Bangalore, Rs. 15,000/- looks young seeks homely girl below 38. Subsect no bar. Box No. 12824

◆ Alliance for Vadama, Kousika, Mrigaserisa, 34, B.E., fair, P.S.U. Officer, Chennai, Rs. 45,000/- Legal Divorcee short period from Iyer, Educated, homely girls. Box No. 12825

◆ Vadamal, Srivatsam, Aswini, March 1974, 181, M.Sc., Maths, P.G. Asst., Good Shephered, International School, Ooty, Rs. 12,000/- p.m. (Net) + Free Boarding and Lodging (Also Eligible for wife and free education for Children) Seeks suitable bride. Ph :044-22321507. Box No. 12826

◆ தெலுங்கு ஐயர், பாதராயண கோத்திரம், திருவோணம் 1960, எம்.ஏ., திருமணமாகாதவர், தனியார் கம்பெனி, 4000/- வேலைக்குச் செல்லும்/செல்லாத பெண்கள் தேவை. தமிழ்/தெலுங்கு/ கன்னட பிராமணர்கள் மட்டும் விண் ணப்பிக்கவும். பெட்டி எண் :12827

◆ வடகலை, கௌசிகம், அஸ்வினி, வயது 39, எம்.காம்., தனியார் நிறுவனத்தில் சீஃப் அகௌண்டன்ட், ரூ. 12,000/- வருமானமுள்ள வரனுக்கு வேலை பார்க்கும்/பார்க்காத பட்டதாரி ஐயங்கார் பெண் தேவை. +2 படித்தோரும் விண்ணப்பிக்கலாம். ஃபோன் : 24719769, 2485 2247. பெட்டி எண் : 12828

◆ ஐயர், வடமாள், கௌசிக கோத்திரம், ஹஸ்தம்-4, 42/5.6', பி.காம்., தனியார் 11,000/- மாநிறம் சாதுவான நற்குணங் களுடையவருக்கு குடும்பப்பாங்கான சாதுவான தெய்வ பக்தியுள்ள மணப் பெண் தேவை. எதிர்பார்ப்புகள் இல் லாத எளிய உடனடித் திருமணம். உட்பிரிவுகள் சம்மதம். ஃபோன்: 99413 24306, 9941445297. பெட்டி எண் : 12829

◆ ஐயர், வடமாள், பாரத்வாஜம், கிருத்திகை நட்சத்திரம், MBA ICWA 34/165 துபாயில் வேலை பார்க்கும் சட்டப்படி விவாகரத்தான பையனுக்கு தகுந்த மணமகள் தேவை. பையன் செப்டெம்பரில் சென்னை வருகிறார். ஃபோன் : 22242519. பெட்டி எண் : 12830

◆ Tanjore Iyer, Vadama, Kousigam, Aswini, April 1973, 5.4', B.Sc., MBA, Executive Q.C. Section, Pharmaceutical Co., Abudhabi, with family accomodation, seeks graduate Vadama/Brahacharanam girl, 26 to 29

திருமண மலர் பகுதியில் இடம்பெறும் விளம்பரங்கள் அனைத்தும் விளம்பரம் செய்பவர்களின் கையொப்பத்துடன் ஏற்றுக் கொள்ளப்படுகின்றன. மணமகள் அல்லது மணமகன் பற்றிய வயது, வருமானம், அந்தஸ்து உள்ளிட்ட இதர விவரங்கள் விளம்பரதாரர் தரும் குறிப்புகளின் அடிப்படையில் பிரசுரிக்கப்படுகின்றன. இந்த விவரங்களைக் கொண்டு தொடர்பு கொள்ளும் பெற்றோர்கள் அவை சரியான விவரங்களா என்று தனிப்பட்ட முறையில் விசாரித்து உறுதி செய்து கொள்வது நல்லது. மேலும் வாழ்க்கைத் துணையைத் தேர்ந்தெடுக்கும்பொழுதே மருத்துவப் பரிசோதனையும் மேற்கொண்டால் பிறவிக் குறைபாடுகளுடன் குழந்தைகள் பிறப்பதைத் தடுக்கலாமே! - பதிப்பாளர், மங்கையர் மலர், சென்னை 600 032

from a decent family. Ph : 044-22311817 Box No. 12831

◆ **Iyer, Vadama, Koundinyam, Chitrai-1, B.E. (CS), 28, 165, fair, CTS SW USA seeks slim, fair, good-looking, well educated girl below 25 years from respectable family. Subsect no bar. Ph : 0416-2246817 Box No. 12832**

◆ ஐயர், வடமாள், ஆத்ரேயம், கேட்டை-3, +2 படிப்பு முடித்து தனியார் டிரஸ்ட் கோவிலில் அர்ச்சகர், ரூ. 10,000/- மாத வருமானம், கடவுள் நம்பிக்கையும், அன்பும், பாசமும் மிகுந்த வரனுக்கு, +2 படித்த குடும்பப்பாங்கான மணமகள் தேவை. உட்பிரிவுகள் சம்மதம். தொலைபேசி : 044-2657 0731; 04366-269345 பெட்டி எண் : 12833

◆ **Iyer, Brahacharanam, Barathwajam, Mirugasirisham, 29, 165 cms, M.A. (HRM) Rs. 14,000/- p.m. working in Chennai, Boy seeks good-looking qualified girl employed/unemployed. Ph : 944 3093097. Box No. 12834**

◆ Iyengar, Vadakalai, Srivatsam, 37/180, Ayilyam, M.Com., 50,000/- p.m. young looking bachelor, clean habits, Philanthropist, Owns ISO 9001 SSI Factory, House, Car, Landed property etc. seeks homely Brahmin bride. Subsects, Financial Status no bar. Contact : 9444250105/044-26581117. Box No. 12835

◆ **Iyer, Vadamal, Bharadwaja, 42, Uthirattadhi, 5.6', DME, Working in Central Government, Legally divorced, seeks homely educated girls below 36 years. Widows acceptable. Subsect no bar. Ph : 044-25565481 Box No. 12836**

◆ Iyer, Brahacharanam, Kaushika, Poorattadhi, Nov. 71/185cm, Diploma in Engineering, fluent in English, Manager Private Ltd Company, Canadian MNC, Associate, Chennai, Income 25,000, Clean habits, Parents respectable well todo settled Chennai. Seeks suitable girl from good family. No Terms. Subsect no bar. Phone : 044-2491 8430. Box No. 12837

◆ Iyer, Tanjore Vadama, Srivatsam, Poorattadhi, 1977/170cm, very fair, M.Tech., (IIT), Computer Science, Software Professional Bangalore seeks good-looking qualified girl preferably employed. Box No. 12838

◆ Vadamal, Srivatsam, Magham 39/145, 1,00,000/-p.m. M.Com., NIIT, Jawa, MNC, Chennai seeks any Brahmin bride. 24716920, 98403 30531 - Panchapakesan (www.ssmatri.com) Box No. 12839

◆ Unencumbered, Legal Divorcee, Vadakalai, Bharadwaj, Visakam(3), 36/172, 25,000 (BE) very fair, Pleasnt, Own House, Branch Manager, MNC seeks Brahmin bride, Divorcee, widow no bar. 2376 6457, 98401 22592 (Panchapkesan www.ssmatri.com) Box No. 12840

பெட்டி எண் விளம்பரங்களுக்கு வரும் கடிதங்கள், அந்தந்த பெட்டி எண் விளம்பரதாரர்களின் விலாசங்களுக்கு 15 நாட்களுக்கு ஒருமுறை வீதம், 3 தவணைகளில் அனுப்பப்படுகிறது. அவற்றிற்கு பதில் எழுதுவது/எழுதாமல் இருப்பது, அந்தந்த விளம்பரதாரரின் விருப்பமே. இதில் நாங்கள் தலையிட இயலாது.

◆ Palghat Iyer, Ashtasahasram, Koundinya, Kettai, 30/166, B.Sc., PTM (MCA) SWE in CTS Chennai, Deputation in U.S.A. seeks brides. Horoscopes with Rahu/Kethu in Lagnam or 2nd place. Ph : 044-22245847 Box No. 12841

◆ ஐயர், பிரஹசரணம், கௌதம கோத்திரம், உத்திரட்டாதி, மீன ராசி, 30/165 செ.மீ., படிப்பு பி.ஏ., (டெக்ஸ்டைல் டிப்ளமா) தனியார் நிறுவனம், கரூர், 25,000/- மாத வருமானம், செவ்வாய் தோஷம் உள்ள பையனுக்கு பெண் தேவை. ஃபோன்: 04322-232312 04322-236313 9865422797 பெட்டி எண் : 12842

◆ **Tamil Iyer, Vadama, Srivatsam, Poosam-3, 15.09.1971, 172 cm, fair, clean habits, M.E., Lecturer, Engg. College, Chennai, Rs. 22,000/- seeks good qualification bride. Subsects acceptable. No Demands. Early marriage. V.dotthusg@gmail.com, 044-22477866, 9444936541 Box No. 12843**

◆ Tanjore, Vadamal, Srivatsam, Anusham, '76, September 182 cms, fair, LLM, Advocate, Supreme Court, Delhi, Rs. 25,000/- per month seeks suitable alliance, below 27 years. Subsect welcome. Reply with horoscope. Phone : 9544-2362 1864 Box No. 12844

◆ Iyer, Vadama, Kousika, Anusham(3), Feb. 71, 5.6', M.A. (Eco), Diploma from NIIT employed in Macmillan India British MNC seeks employed/unemployed graduate/post-graduate bride. Subsect no bar. Ph : 044-2475 9634 Box No. 12845

◆ Iyer, Vathima, Koundinya Gothram, Thiruvathirai, 08-10-1974, M.Sc., System Analyst, Satyam Software, Contact Ph : 044-22275390, seeks suitable girl. Box No. 12846

◆ **ஐயர், வடமாள், கௌசிக கோத்திரம், பூசம், 30 வயது, 5.8', பி.காம்., எம்.சி.ஏ. ராயல் சுந்தரம் இன்சூரன்ஸ்/ஆபீஸராக வேலை பார்க்கும் பையனுக்கு சென்னையில் வேலை பார்க்கும்/வேலைக்குச் செல்ல விருப்பமுள்ள பட்டதாரி பெண் தேவை. பெட்டி எண் : 12847**

◆ Very fair, Smartha, Desastha, Sravana 32/175, 7 L p.a. MNC, Chennai unencumbered Legal Divorcee, Desires suitable bride. Subsect no bar. Contact : 92451 78872 Send BHP Box No. 12848

◆ **Iyer, Vadamal, Kowsigam, Revathy, 31/180 cms, fair, clean habits, only son, propertied, B.E. Employed MNC, seeks bride below 26 years. Fair, good-looking, home loving from resepctable family. Girls in Govt. Service preferred. Subsect no bar. Send horoscope and Bio-data. Phone : (044) 2836 3851, (044) 6544 5159. Box No. 12849**

◆ Iyer, Brahacharanam, Koundinya, Purattathi, Kumbam, 31/170 CA (Inter), MNC Chennai Rs. 25,000 clean habits seeks graduate, home-loving godfearing girl. Vadama no bar. Employment not essential. Box No. 12850

◆ Thengalai, Vashista, Poorattadhi, 7.9.68/5.11', B.E. ,Pvt., Company, Mysore, 40,000/- very fair, smart, soft, clean habits boy seeks smart, beautiful, employed/unemployed, home-loving, caring, Brahmin Girl. Contact : 080-6596 5095. Box No. 12851

◆ **Iyer, Vadamal, Kousikam, Aswathi, 175, 32 years, M.Com., M.B.A., Convent educated Managing Partner in a thirty year old family Business House at Tiruchy, Earning Fourty thousand monthly affluent propertied with clean habits and excellent family background invites proposals from good-looking graduate girls. Subsect acceptable. No Expectation. Apply to Box No. 12852**

◆ Mumbai, Iyer, Bharatwajam, Brahacharanam, Uthram, M.A., 45/160, 30,000/- per month, Own Flat, well natured, Healthy, young looking, unmarried seeks bride. Subsect no bar. Simple marriage. email: pavithrabaluiyer@rediffmail.com Box No. 12853

◆ பாரத்வாஜம், ஐயர், மகம், 34/159, மும்பையில் சொந்த ஃப்ளாட் உள்ள, நல்ல வருமானம், நற்குணமுள்ள, புரோகிதருக்கு (வாத்யார்) குடும்பப்பாங்கான பெண் தேவை. உட்பிரிவு சம்மதம். எளிய திருமணம். email: pavithrabaluiyer@rediffmail.com Box No. 12854

◆ Tamil Iyer, Vadamal, Gowthama, Uthiradam, 33-158, +2, ITI, employed in MNC, Bangalore Rs. 10,000/- p.m. seeks suitable employed/unemployed girl below 27 with +2/graduate from middle class family. Contact Cell. 9980669928. Box No. 12855

◆ **Nellai, Saiva Pillai, B.E., 5.11', DOB. 29/08/1973, Pooram, Asst. Manager (MNC India) Rs. 35,000/- p.m. seeks educated, good-looking girl from same caste. Box No. 12856**

◆ Saiva Pillai, Revathy, 28, 169, slim, fair, B.E., S/W Engr. USA, H1B Visa upto Sep. 07, only son seeks very fair, good-looking girl with BE, MCA, MS, M.Sc., (CSc) etc. 0462-3299302. Box No. 12857

◆ Well placed Iyer groom 32/167 MS (Maths) H1B Bharadwajam, Makam, clean habits, seeks educated good-looking bride from resepctable family. Vivaha06@hotmail.com cell: 9840246219. Box No. 12858

◆ Kowsigam, Rohini, 44, 5.7, 13,000/- p.m.Vadagalai Iyengar, Innocent Legal Divorcee, seeks suitable girl Iyer/Iyengar either employed/unemployed. Divorcee, widower acceptable below 34 to 35. Contact : 9840704077/9884666331 Box No. 12859

◆ Iyer, Koundinyam, Vadamal, 31/5.9', Uthiradam, Diploma in Computer employed IBM-Poona, only son, Own Flat, Salary Rs. 22,000/- seeks employed homely girl. Contact : R.V. Iyer, 4/4/A Neelkanta Prerana, Maharishi Karve Road, Dombivli (West) 421 202. Ph : 2480455.

◆ Unemployed bride for only son Tamil Iyer, Bharadwaj Vadama, B.Com., 39, 174, 20,000 Reply : Iyer, C-16, Jhulelal Complex, Bhatnagar Road, Pimpri, Pune - 411 017. Ph : 09226270151

◆ ஐயர், அஷ்டசாஸ்திரம், வாதூல கோத்திரம், அவிட்டம் 3ம் பாதம், 21.6.1973, 5.7', மாநிறம், D.M.E., Q.C. Engineer, கத்தார், மாத வருமானம், 75,000/- ஒரே பையன், குடும்பப்பாங்கான பெண் தேவை. எஸ். தக்ஷிணா மூர்த்தி, 49, வடக்கு வீதி, திருவையாறு - 613 204. ஃபோன்: 04362/260627.

◆ Brahacharanam, Athreya, Sadhayam, 27/175 cm, AMIE, 25,000/- working in Reliance is looking for a graduate, fair, & Good looking girl from a respectable family. Subsect no bar. (செவ்வாய் 7வது இடத்தில்) P. Jayashree Sriram, 4/5 Sriram Nagar, 1st Street, Thiruvanmiyur, Chennai - 41. Ph : 2452 9035, 9841013512.

◆ ஐயர், அஷ்டசகஸ்ரம், அவிட்டம், பாதராயணம், 28, 5.7', பி.ஏ., (எம்.பி.ஏ.) பில்டர்ஸ் பங்குதாரர் சொந்த வீடு நல்ல வசதியான வரனுக்கு அழகான குடும்பப்பாங்கான மணப்பெண் தேவை. உட்பிரிவுகள் சம்மதம். வி. கிருஷ்ண மூர்த்தி, நியு. நெ. 4/5 ஸ்ரீராம் நகர் முதல் தெரு, திருவான்மியூர், சென்னை - 600 041, 044-2452 9035, 98410 13512.

◆ Iyer, Brahacharanam, Athreya, Visakam, Thulam, June 1969, 180, B.Com., ICWA Inter, employed in LIC Chennai, 16,500/- only younger brother employed. No sisters, father pensioner, Mother housewife seeks suitable bride. Contact : A.P. Vaidhiyanathan, 102/72, Kothanda Ramar Koil Street, Opp. Srinivasa Theatre, West Mambalam, Chennai - 600 033.

◆ Thanjavur, Vadama, Sandilyam, Thiruvonam, MA (Eng. & Hindi) (MBA), 32/5.6', Proprietor 20,000/- seeks graduate employed/good-looking girl(.) Subsect Okay. Meenakshi Sundaram, 7/6 III Cross St., Sripuram Chromepet, Chennai - 600 044. 044-2238 1968

◆ வடகலை, ஸ்ரீவத்ஸம், சித்திரை, 1961, பி.ஏ., மாத வருமானம், ரூ. 30,000/- ஹோல்சேல், ஏஜென்ஸி (சீர்காழி), சொந்த வீடு வசதி உள்ள பையனுக்கு, பிராமண வகுப்பைச் சேர்ந்த எந்தப் பிரிவினரும் தொடர்பு கொள்ளவும். R. Kannan, Plot No. 68, Second Main Road, Venkataraman Nagar, Hasthinapuram, Chennai - 600 064. Mobile : 9444149023

◆ அஷ்டசகஸ்ரம், பாரத்வாஜம், ஹஸ்தம், பி.காம்., (எம்.பி.ஏ.) 5.4', 26.6.74, 25,000 Executive MNC சென்னை பையனுக்கு பட்டதாரியான வேலையிலுள்ள/இல்லாத அழகான slim ஆன பெண் தேவை. உட்பிரிவு சம்மதம். ஜாதகம் அனுப்ப. எஸ். உமா, 27/13 கீழ அய்யன் தெரு, கும்பகோணம் - 612 001. ஃபோன்: 0435-2403740

◆ Iyer, Vadamal, Kowshikam, Chevvai 8th place, 27, 165 cms, MBA, Limited Company, Chennai, Rs. 20,000 seeks graduate employed girl. V. Agoram, 17/8 Mandapam Link Road, Krishna Nagar Extn, Ullagaram, Chennai - 600 091. 044-2242 0148.

◆ Iyer, Vadamal (Tanjore) Srivatsam, Moolam-4, 31.3.1978, 6.1', fair, DECE, MA (Eng) Medical Transcription Work, Rs. 25,000/- seeks home loving, good-looking graduate girl from Middle/Lower Middle class family. Ph : 044-4351 5641 S. Ramamoorthy, 32/40 5th Main Road, Jawahar Nagar, Chennai - 600 082.

◆ வடகலை, ஸ்ரீவத்ஸம், திருவோணம், 1969, எஸ்.எஸ்.எல்.சி., சுயதொழில், மாத வருமானம், 10,000/- மணப்பெண் தேவை. Contact : R. Kannan, Plot No. 68, Second Main Road, Venkataraman Nagar, Chennai - 600 064. Mobile : 9444149023.

◆ தமிழ் ஸ்மார்த்தா, ஸங்கேதி வடமாள் (உட்பிரிவு) சங்க்ருதி, பூசம்/33/178, 20,000+ சென்னை கம்ப்யூட்டர் கம்பெனி புரோக்ராமர் மணமகனுக்கு குடும்பப்பாங்கான, தென் மாவட்டங் களைப் பூர்வீகமாக உடைய பணிக்குச் செல்லாத/பணியைத் தொடர்வதில் ஆர்வமில்லாத, அஸ்வதி, மகம், கார்த் திகை, உத்திரம், உத்திராடம், புனர் பூசம், விசாகம், பூரட்டாதி நட்சத்திரப் பட்டதாரிப் பெண்கள் அணுகவும். எளிய திருமணம். ஆர். கைலாசம், 74, ஐந்தா வது குறுக்குத் தெரு, அசோகா அவென்யூ, பெரியார் நகர், சென்னை - 82. 25504913.

◆ வடகலை, ஸ்ரீவத்ஸம், ஆயில்யம், 1972, எம்.ஏ., மாத வருமானம் ரூ. 7000/- பல்கலைக்கழகத்தில் அலுவலக உதவியாளர் பணி. பெண் தேவை. R. Kannan, Plot No. 68, Second Main Road, Venkataraman Nagar, Hasthinapurm, Chennai - 600 064. Mobile : 9444149023.

◆ வடமாள், கேட்டை, ரயில்வே 48, 12,000/- தாரமிழந்தவர், பையன் வயது 14. குழந்தையில்லாத வேலைக்குச் செல்லும்/செல்லாத ஐயர்/ஐயங்கார் விதவை/டைவோர்ஸ் பெண் தேவை. தொடர்பு : எல். கீதா சுந்தர், 8/61, வைத்தியர் அண்ணாமலை தெரு, மயிலாப்பூர். ஃபோன்: 2461 7322/ 98417 71806

◆ Vadagalai, Srivatsam, Uthiradam, 1965, M.Com., Junior Assistant in Annamalai University, Monthly Income Rs. 10,000/- seeks girl. Contact : R. Kannan, Plot No. 68, Second Main Road, Venkataraman Nagar, Hasthinapuram, Chennai - 600 064. Mobile : 9444149023

◆ Telugu Brahmin, Telugu Ganyam, Koundanyam, Pooram, Simmam, 5.8.1970, B.Com., ICWA, Inter, 170cms, Pvt. Company, Tirupur/ Rs.18,000/- p.m. seeks suitable PG/UG girl SNB Contact : K. Sivasubramanian, 36, Mangamma Nagar, Srirangam, Tiruchy - 6. Ph : 0431-5575194.

◆ Iyer, Bharathwajam, Vadmal, Barani, 30, 5.10', B.Sc., ICWA, PGDBA-Ext. MBA, Siemens, Abudhabi, Salary Rs. 1,15,000/- p.m. seeks good-looking, homely graduate girl. Subsect acceptable. Krishnan, 3/ 2 Saastha Nagar 2nd Street, Valasaravakkam, Chennai - 600 087, krishdhiwa@gmail.com 044-24862140.

◆ ஐயர், கௌசிகம், வடமாள், பூசம் 29, 183 செ.மீ., எம்.காம்., படித்து பெங்களூரில் எம்.என்.சி.யில் பணிபுரி யும் நல்ல வருமானமுள்ள வரனுக்கு, படித்த வேலையில் உள்ள அழகான உயரம் 165 செ.மீ.க்கு மேலுள்ள மணமகள் தேவை. Address : E. Sivaraman, D-21, 3/15, Parijath CHS, Sector 25, Juinagar, Navi Mumbai - 400 706. Ph : 022-27727436.

◆ ஐயர், வடமாள், பாரத்வாஜம், சதயம், பி.எஸ்ஸி., 34, 5.6', மாநிறம், மாநகராட்சிப் பணி, 6000, சொந்த வீடு, சட்டப்படி விவாகரத்தானவர், குழந்தையில்லை, குழந்தையில்லாத, விவாகரத்தானவர், விதவைபரும் விண்ணப்பிக்கலாம். குடும்பப்பாங்கான பெண் விரும்பப்படுவர். வரதட்சணை வேண்டாம். ஆர். துரைசாமி, பிளாட் நெ. 2, சாரதி நகர் விரிவு, கடப்பா ரோடு, புத்தகரம், கொளத்தூர் போஸ்ட், சென்னை - 99. ஃபோன் : 26693936

◆ Iyer, Brahacharanam, Rajithra Gothram, Mrigasirisham, 30/5.3', DME, fair, Quality Engineer, MNC, Bangalore, Rs. 10,000/- seeks employed/unemployed send horoscope to Nagarajan, Vipul Apartments, 12-A, Saraswati Vihar, Trimurthi Nagar, Nagpur - 440 022. 09422824260(M)

◆ Wanted bride for Tamil Iyer, Vadamal, Naidruvakasyapa, Aswini, 1967, 170cm, B.Sc.,/Electronics MBA,

Contact : Flat 21, Anuradha Complex, Bhaupatil Road, Kirkee, Pune - 411020 Phone : 020-25818702, 09892591857

◆ அஷ்டசாஸ்த்திரம், ஆத்ரேயம், உத்திரட்டாதி, மீன ராசி, 30 வயது, 5.8', சிவப்பு நிறம், ஐ.டி.ஐ. எலக்ட்ரானிக்ஸ், மாத வருமானம் ரூ. 5000. உள்ள பையனுக்கு +2 (அ) டிகிரி படித்த பெண் தேவை. கே. பிரேமா, 17/1 சரோஜினி தெரு, பல்லாவரம், சென்னை - 43. தொ. எண் : 22213979

◆ Iyer, Vadamal, Kowshikam, Mirgaseerisham, Sevvaidhosham, 27/5.6', fair, B.Tech., Senior Software Engineer, Bangalore, Rs. 7 lacs p.a. seeks professionally qualified, employed bride with Sevvai Dosham. Send BHP to V. Padmanabhan, 336, Jawahar Bazaar, Karur - 639 001, 04324-263072, 044-2501 2234.

◆ ஐயர், வடமாள், கார்க்கிய, புனர் பூசம்(4) (DBM)/38/169 சென்னையில் சொந்தத் தொழில் செய்யும் ரூ. 30,000 மாத வருமானம் உள்ள மணமகனுக்கு, தகுந்த குடும்பப்பாங் கான பெண் தேவை. உட்பிரிவு சம்மதம். ஆர். ரகுபதி, கோரம்பில் ஹவுஸ், புதிய எண் : 22, பழைய எண் : 17 வடக்கு ஐகோர்ட் காலனி, வில்லிவாக்கம், சென்னை - 600 049. ஃபோன்: 9382870739 94444 22341.

◆ **Tamil Brahmin, Sukla Yajur Vedam, MBA, Avittam, 36/5.9' working in Private Sector, Salary 25,000/- p.m. seeks a good-looking soft natured girl. Contact : Mr. P.R. Subramanyam Sastrigal, No. 5, Venkateswara Street, Balaji Nagar Extn, Anakaputhur, Chennai - 600 070. Ph : 55855980**

◆ Madhwa, Kannada, Vasishta, Ayilyam, B.Sc., Typewriting, Computer, 38/165/9000/TVS wealthy groom seeks bride. Kannada Speaking, Marathi girl also accepted. Reply 4, Ramasamy Nagar, Walajapet - 632 513.

◆ கௌசிகம், பிரஹசரணம், புஷ்யம், 5.10, 26 வயது, ஏசிஎ, சென்னையில் எம்.என்.சி.யில் வேலை உள்ள வரனுக்கு படித்த, வேலைக்குச் செல்ல விருப்ப மில்லாத ஆசார அனுஷ்டானங்களில் நம்பிக்கையும், ஈடுபாடுமுள்ள பிரஹ சரணம் பெண் தேவை. Hariharan, 1/61A, NH47 Main Road, Chengapalli - 638 802. (9444423792)

◆ ஐயர், பிரஹசரணம், காஸ்யபம், ஆயில்யம், 28/180 எம்.காம்., சுந்தரம் ஃபைனான்ஸ், ஆபீஸர், ரூ. 15,000/- படித்த பட்டதாரி மணப்பெண் தேவை. உட்பிரிவு சம்மதம். எஸ்.கே. அனந்த ராமன், 25, சாயிராம் அவின்யூ, 2வது தெரு, பாலையா கார்டன், மடிப்பாக்கம், சென்னை - 600 091. (044-2247 3650)

◆ Ashtasahasram, Kasyaba, Maham, 29/170, ACA, AICWA, ACS, employed Chennai Rs. 60,000 p.m. seeks fair, preferance, home-loving girls. 044-2491 2901 L. Venkatesan, No. 13, 28th Cross, Indira Nagar, Chennai - 600 020.

◆ Ashtasahasram, Goundinya, Sadayam, 35/170 ACA, employed Chennai Rs. 40,000/- p.m. seeks fair, preferance, home-loving girls 044-22248445, TV Swaminathan, 10, 10th Cross, Lakshmi Nagar III Stage, Nanganallur - 600 061.

◆ Iyer, Vadama, (N.Arcot) Srivatsam, Swathy, 30/175 cm, B.Com., M.F.T. MNC, Rs. 15,000/- p.m. Chennai seeks graduate employed girl from decent family. K.S. Krishnamoorthy, Door No. 6, Plot No. 24A, Bharathy Avenue, New Perungalathur, Sreenivasa Nagar Post, Chennai - 600 063. Phone : 044-22761629.

◆ Iyer, Ashtasasram, 38/173cms, 8000 Bharadwaja, Thiruvonam, Wants educated and employed bride. Subsects acceptable. Contact : K.

Suresh, 129/S-6, Kamakoti Flats, 2nd Floor, Lake View Road, W. Mambalam, Chennai - 600 033. 98840 94692, 044-55433359.

◆ Thengalai, Ayyengar, B.E. age 26, Engineer, L&T, Salary Rs. 18,000/- p.m. seeks alliance from Thengalai/ Vadagalai girl. Contact : E.V. Sourirajan, 17, Single Street, Thirugokarnam, Pudukottai - 2.

◆ Vadamal, Kousikam, Pooradam, 7.11.1972, 5 feet, 6 inches. Diploma Holder, Own Business, Income 20,000+ per month. Seeks bride. Subsect no bar. Employment not must. N. Subramaniyan, 25/5, Santhi Nagar 2nd Street, Adambakkam, Chennai - 88. Ph : 2245 6759, 9841589242.

◆ Iyer, Vadamal, Koundinya, Sathayam, 31/182, MCA, Software MNC Chennai seeks Vadamal, good-looking educated home-loving bride. Contact : S. Subramanian, 28, Mahalakshmi Nagar II Street, Kannankurichi PO. Salem - 636008. Cell : 98659 56722.

◆ Bharatwajam, Brahasaranam, Swathi, 14.10.1977, 5 feet, 7 inches. MBA, Supervisor, India Cement, 13,000+permonth. Kanyakumari Dist. seeks suitable girl. R. Mahesh, 15/61, A-11, Behind Municipal Office, Palace Road, Thuckalai - 629 175 Ph : 9842251706, 9840696303.

◆ ஐயர், வடமாள், ஸ்ரீவத்ஸம், பரணி, எம்.காம்., 34/173, அரசுப் பணி இடது கையில் சிறு குறைபாடுள்ள வரனுக்கு வடமாள் படித்த வேலையிலுள்ள பெண் தேவை. ஏ. தங்கம், ஏ2 பழைய வீட்டு வசதி வாரியக் குடியிருப்பு, பெங்களூர் ரோடு, கிருஷ்ணகிரி - 635 101. செல்: 9442855972.

◆ Thenkalai, Bharadwajam, Visakam-1, Thulam, 2nd son 33/178/30,000 p.m. B.Sc., M.B.A. Ltd. Co., Chennai, teetotaller, seeks graduate employed girl Kalai no bar. No demands decent marriage. N. Parthasarathy, New No. 5, North Avenue, Korattur, Chennai - 600 080.

மணமகன் தேவை



N. NALINI, B.A.,

Telugu Brahmin, Srivatsa, Kettai, 22.03.1976/5.5', fair, good-looking, B.A. Typing both higher, Shorthand Inter, Comp. (DCA, DCST), seeks well qualified and employed in Govt./Pvt., Sector groom. Mobile : 9994392715, Narasimhan, 50, Masilamani IInd St., Kosapet, Vellore - 1.

◆ Iyer, Vadamal, Koundinya, Aswini-3, 25, 160cm, BCS, MBA, Wheatish Brown, seeks professionally qualified. 27-130, Vadamal Boy. Ph : 044-2265 1297. Box No. 29531

◆ Iyer, Brahacharanam, Srivatsa, Uthirattadhi, 22/5.2', MCA, studying seeks educated, well employed bridegroom. Phone No. 94432-62678 Box No. 29532

◆ Iyer, Vadama, Kousigam, Mrigasirsham-4, Feb. 1979, 155 cm, BBA, MHRM, MBDA, Reputed BPO Chennai (white patches on the body)

அக்டோபர் மாத இதழுக்கான திருமண மலர் விளம்பரங்கள் எமது அலுவலகத்திற்கு வந்து சேர வேண்டிய கடைசி தேதி : 5.9.2006

seeks decently employed graduate/ Post-graduate groom below 32. Subsects acceptable. Box No. 29533

◆ Iyer, Brahacharanam, Bharadwajam, Magam, 26/M.Sc., (C.S.I.T.) seeks well employed boy salary Rs. 25,000/- M.C.A. or B.E. Bank/ Software line from respectable family. Phone No. 0452-2387255 or 2373692. Box No. 29534

◆ Sukla Yajur, Vadama, Srivathsam, Revathi, 23, 162cm, fair, good-looking B.E. (ECE), employed in Reputed IT Software in Chennai. Seeks professionally qualified groom. Send Bio-data, Horoscope phone : 0431-2550495. Box No. 29535

◆ **Mukkulathore, Thevar, 39/ 165cm, BE, Software Engineer looking youngish fair girl, greencard holder well settled in USA invite groom working in USA/India eligible USA visa holder. Caste no bar. Box No. 29536**

◆ Brahmin Ayilyam, 32/163 cm, good-looking, Tanjore, Traditional Artist, Undergone sucessful surgery for Epilepsy, Leading normal life seeks Hindu Groom Vegetarian with clean habits. Contact : 080-57681686, 9242267182. Box No. 29537

◆ வடமாள், ஆத்ரேய கிருத்திகை முதல் பாதம், வயது 25, எம்.ஏ., மியூசிக் ஆசிரியை பயிற்சி முடித்த பெண்ணிற்கு நல்ல குணமுள்ள, படித்த, நிரந்தர வேலை, வருமானம் உள்ள மணமகன் தேவை. பெண்ணின் லக்னத்தில் ராகு, 7ம் இடத்தில் கேது. இதற்குப் பொருத்த மான ஜாதகம் தேவை. பெட்டி எண் : 29538

◆ வாணிய செட்டியார், 28, சுவாதி நட்சத்திரம், பி.ஏ. சி.எஸ். தமிழக அரசுப் பணி, சார்நிலை அலுவலர், 10,000/- பெண்ணிற்கு படித்த நிரந்தரப் பணியிலுள்ள, நல்ல பழக்கவழக்கங் களுடைய மணமகன் தேவை. உட்பிரிவு சம்மதம். (0) 9380961155 பெட்டி எண் : 29539

◆ Iyer, Brahacharanam, Srivatsam, Thiruvaadhirai, 9/7/83, 151cms, BE (CSE) employed in MNC in Chennai. 1.8 lacs per annum. Girl seeks groom. BE/ME/MCA Chennai employed preferred. Ph : 04322 251686. Box No. 29540

◆ **Iyer, Suklayajur, Mowtgalyam, Bharani, 23/163 graduate, employed in Chennai seeks good-looking graduate bridegroom. email: nsram1983@yahoo.com phone No. 044-2231202. Box No. 29541**

◆ Iyer, Brahacharanam, Bharathwajam, Visagam-4, 2.10.1981, 161cm, B.E., (E.C.E.) Soft Engineer II, Atheros Communications, Chennai, fair girl seeks B.E. Qualified suitable Brahacharanam boy. Ph : 2232171 (0431) Box No. 29542

◆ சௌராஷ்டிரா, பாரஸாரா கோத்தி ரம், ஸ்வாதி, 28/5.3', பட்டதாரி, தனி யார் நிறுவனப் பணியில் இருக்கும் லட்சணமான பெண்ணுக்கு தகுந்த, படித்த, நல்ல வேலையில் இருக்கும் பண்புள்ள மணமகன் தேவை. மொபைல்: 09869214224 தொலை பேசி: 022-2869 3536 பெட்டி எண் : 29543

◆ Saiva Pillai, Maham (Patham-I) Sudha Jathagam, P.G. Employed in Schedule Bank, 25/5.3', Pure Vegetarian, Seeks suitable groom. Contact Box No. 29544

அறிவிப்பு : திருமண மலர் பகுதிக்கு வருகின்ற விளம்பரங்களில் மங்கையர் மலரின் கோட்பாடுகளுக்கு இசைவில்லாத வார்த்தைகள் இடம்பெறுமானால் அதனை மாற்றவோ, நீக்கவோ ஆசிரியருக்கு உரிமையுண்டு.

◆ Iyer girl, Brahacharanam, Mouthgalyam, Pooram 2nd padam, 1982, 156cm, M.Sc., B.Ed., working as Lecturer in Private Engineering College, seeks graduate well employed Brahmin groom. Ph (04179) 227240 Box No. 29545

◆ Iyer, Vadamal, Athreya, Chithirai, Tulam, Suddha, Horoscope 33/M.A./158/fair, Company Executive seeks professional/P.G. Qualified well settled groom around 37. Contact (044) 24412587 Box No. 29546

◆ Vadama, Naithrupa-kasyapa, Swathi, 26/5.6', B.Sc., employed in MNC slim, good-looking girl seeks alliance from professionally qualified boys upto 31 years. Ph No. 2498 6957 Box No. 29547

◆ Vadamal, Srivatsam, Uthirattadhi, 5, Jan. 1979 born, fair, 5.3', M.Com., Homely girl seeks well employed boy with clean habits below 34 years. Subsect no bar. Apply to Box No. 29548

◆ Alliance invited from parents of professionally qualified Boys with clean habits for Brahacharanam, Viswamitra 162 cm, Thiruvathirai 1978 Dec. BA., PGDCA girl. Contact :080-2524 8670. Box No. 29549

◆ Iyer, Vadamal, Vadhoolam, Magam, 25, 5.4', B.E., SWE, TCS, Chennai, seeks SWE groom of same sect placed in India/ Abroad. Please send horoscope with Biodata to Box No. 29550

◆ Vadama, Sankruthi Gothram, Punarpoosam, May 1974/152, slim, smart, fair, M.E., SWE, MNC, Bangalore girl seeks any Brahmin professionally qualified, well-employed groom Contact 044-2377 1577/09444 942349 Box No. 29551

◆ Iyer, Vadama, Viswamithra, North Arcot, Uthiradam-2, 20.6.1981, B.Com., (MBA) working in Bank, Bangalore girl seeks well qualified boy with clean habits. Send horoscope Kannan Ph : 04175-245591. Box No. 29552

◆ Iyer, Vathima, Srivatsam, Thiruvadirai, 24/153 cm, fair, PG/ employed/ Chevvai Dosham, seeks well educated and decently employed groom. Subsect no bar. Bio-data horoscope to Box No. 29553

◆ Iyer, Brahacharanam, Sankruthi, Uthiradam-3 padam, Chevvai in 8th place, 25/5.4', B.A. slim, good-looking, not working homely girl seeks suitable groom. Box No. 29554

◆ ஐயர், பிரஹசரணம், பாரத்வாஜ கோத்திரம்; பூசம், 1976, 8-ம் வகுப்பு, பெண்ணுக்கு 35 வயதிற்குள், பணியில் உள்ள வரன் தேவை. ஃபோன்: 044-4217 1062. பெட்டி எண் : 29555

◆ Iyer, Vathima, Tharagayana Gothram, 32, Uthiram, B.Sc., CAIIB, (MCA) Manager, Nationalised Bank seeks suitable boy. Box No. 29556

◆ Thanjavur, Vadamal, Bharadhwajam, 25/153 very fair, Post-graduate girl, Software Engineer, MNC, Bangalore fit for married life

வெற்றிக்கு வழி

அருள்வாக்கு மூலம்

இனி உங்களுக்கு வெற்றி மேல் வெற்றிதான்!

கைரேகை, நியூமராலஜி, தொழில் வசியம், பெயர் வசியம், பெயரியல், எண் கணிதம், கையெழுத்தியல், கிராபாலஜி, புரோனாலஜி, ஜெம்மாலஜி, இராஜ வசியம், சைஸ்டாலஜி, பெண்டுலம் சக்தி, வாஸ்து உட்பட பல்துறை வித்தகராய் ஆன்மீக ஜோதிட ஆய்வாளராய் அரை நூற்றாண்டு அனுபவமிக்கவர் **ஜோதிஷ்ய விபூஷணா ஆர்.என். ராஜா ஐயா** அவர்கள். அவருடைய **ஜோதிட ஆலோசனையுடன் இன்று பலர் வி.ஐ.பிக்களாக விளங்குகிறார்கள். இவர் சொன்னது** நடக்கிறது. ஒரு மனிதனின் இறந்த காலத்தை ஆராய்ந்து, நடப்பு நிலை அறிந்து எதிர்காலத்தை துல்லியமாகச் சொல்லும் **தெய்வ அருள் பெற்றவர் இவர். 51 ஆண்டுகளுக்கு** மேலான அனுபவத்தின் பலனாய் உண்மைகளை உரக்கச் சொல்லுகிற திறமை இவருக்கு உண்டு.

இவரை ஒரு முறை சந்தித்தாலே சங்கடங்கள் விலகுகின்றன. துன்பங்கள் துரத்தப்படுகின்றன. பிரச்சனைகள் பின் வாங்குகின்றன என்று இவரை பார்த்தவர்கள் பாராட்டுகிறார்கள்.

எந்த விஷயத்திற்கும் உடனடி தீர்வு தருகிறார். பணம், புகழ், செல்வாக்கு பெருகவும், மனமகிழ்ச்சி, உடல் ஆரோக்கியம் நிலைக்கவும், **திருமணம் உடனடியாக நடக்கவும் வழிவகை செய்கிறார். போதைக்கு அடிமையான பலரை திருத்தி நல்வழி காட்டியிருக்கிறார். தற்கொலை எண்ணம் மேலோங்கும் பலருக்கு தன்னம்பிக்கை தந்து மறுவாழ்வு அளித்திருக்கிறார்.**

ஒரு மனிதனிடம் எத்தகைய தீய சக்திகள் இருந்தாலும் அதை நீக்கிரையாக்குகிற திறமை இவருக்கு கடவுள் அளித்த வரம் என்றுகூட கூறலாம்.

அரசியல், சினிமாவில் சோபிக்க முடியாமல் தோற்றுப்போன பலர் இவரிடம் சென்றிருக்கிறார்கள். அவர்களுக்கு **வசிய பெயர்** வைத்து வாழ்வில் திருப்புமுனையை ஏற்படுத்தியிருக்கிறார். அவர்கள் இன்று ***திரைவானிலும், அரசியல் பொதுவாழ்க்கையிலும்*** நட்சத்திரமாக ஜொலித்து வருகிறார்கள்.

• ரகசியங்கள் காப்பாற்றப்படும் • நேரில் ஆலோசனை பெறலாம். • தபால் மூலம் ஆலோசனை பெற விரும்புறேவர்கள் தங்கள் புகைப்படத்தையும் சேர்த்து அனுப்பவும்.

பெயரில் சிறு மாற்றம்! வாழ்வில் பெரும் ஏற்றம்!
வாழ்க்கை வாழ்வதற்கே! மகிழ்ச்சியாக வாழ்ந்திட அணுகுங்கள்!

51 வருட அனுபவமுள்ள ஜோதிஷ்ய விபூஷணா **ஆர் என் ராஜா** ஐயா அவர்கள்

செப்டம்பர் மாத வருகை

வேலூர் (டார்லிங் ரெஸிடென்ஸி)	- 3
மைசூர் (ராயல் ஹெரிடேஜ்)	- 12
மங்களூர் (ஓட்டல் சீனிவாஸ்)	- 13
பெங்களூர் (ஹோட்டல் ஹொய்சாலா)	- 9,10,11,18,19
உடுப்பி (ஓட்டல் கெடியூர்)	- 14
ஹூப்ளி (ஓட்டல் சுவாதி)	- 15,16
பெல்காம் - (ஓட்டல் சன்மான்)	- 17

சென்னை - மற்ற எல்லா நாட்களிலும்

முன் அனுமதி பெற தொடர்புக்கு: செல்: **098402 20012, 094444 62535**

ஜோதிஷ்ய விபூஷணா குருஜி **ஆர் என் ராஜா** ஐயா

51 வருட ஆன்மீக ஆய்வாளர் வாழ்வியல் நியூமராலஜி நிபுணர்



தெய்வீக மையம் (Divine Centre)

எண். 20, ரத்தினபுரி லே அவுட், 100 அடி ரோடு,
(சென்சுரியன் பாங்க் ஏ.டி.எம். அருகில்) (நாதெள்ள சுலோச்சனம்மா கல்யாண மண்டபம் எதிரில்)
ஸ்டேட்பாங்க் ஆப் ஹைதராபாத் பின்புறம், கோயம்பேடு, சென்னை - 107.
போன்: **044-24797447 044 - 55370220** செல்: **098402 20012, 094444 62535**
E.mail: divinecentre_06@yahoo.co.in Website: http://divinecentre.andhimazhal.com

ஆண்மைத் தன்மை குறைந்தவர்களுக்கு வாழ்வியல் முறையில் தீர்வு காணப்படும்.

ஒவ்வொரு ஊருக்கும் விற்பனை ஏஜெண்டுகள் தேவை.

cannot beget children seeking qualified well settled braodminded groom. Please Respond. Box No. 29557

◆ Iyer girl, Vadamal, Uthchasya, Uthirattadhi, 79, 157, Bachelor of Electronic Science, Graduate, having computer knowledge working in E. Publishing MNC, Chennai seeks graduate well employed Brahmin groom upto 30 from Madras. Girl's sisters married in other caste with both parent's approval well settled. email:vdsamy@yahoo.co.in Box No. 29558

◆ Vadamal, Srivatsam, Hastham (2) 26/155/10,000 B.Sc., MCA, Maths Teacher seeks professional Iyer groom in Chennai, 2483 7796, Ms. Malathi, 6/11, J.P. Street, 600 033. (2471 6920-9840330531 www.ssmatri.com - panchapakesan)

◆ Iyer, Vadama, Bharani, Naithrupa Kashyapa girl, 22, B.Tec., (IT), seeks professionally qualified well employed groom age below 30 send BHP. V. Narayanan, 1391 Vallalar Street, Gurumoorthy Nagar (Extn), Puliyampettai - 612 103. Kumbakonam (RMS)

◆ தந்தை ஐயர், தாய் - சைவ முதலியார், இவர்கள் மகள் கேட்டை, பி.எஸ்ஸி., மற்றும் பி.ஜி. படிப்பு, உத்தியோகம் உண்டு. வயது 22-8 மாதம். உயரம் 152 செ.மீ., நல்ல சிவப்பு. இந்து பிரிவினரின் பையன் தேவை. தொடர்பு கொள்ளவும். எஸ். சங்கரன், பி-5, ஹரிதா பிளாட்ஸ் (முதல் மாடி), 84, கே.கே. ரோடு, வெங்கடாபுரம், அம்பத்தூர், சென்னை - 53. மொபைல் : 9940242817

◆ ஐயர், அஷ்டசஹஸ்ரம், காச்யப, விசாகம்-2, 7ல்செவ்வாய், 28/168, எம்.ஏ. அரசுப் பணியில் உள்ள பெண் ணுக்கு நிரந்தரப் பணியிலுள்ள மண மகன் தேவை. உட்பிரிவுகள் சம்மதம். பி.ஆர். பாலசுப்ரமணியன், 3/27, மகேந்திரா அபார்ட்மெண்ட்ஸ், திரு வள்ளுவர் நகர் மெயின் ரோடு, கீழ்கட்டளை, சென்னை - 117. போன்: 2247 5867.

◆ Iyer, Brahacharanam, Gowthama, Uthiradam-2, fair, 25 years, 160cms, B.Tech., (Mechanical) HOD in Private Engineering College, Hyderabad seeks well qualified, employed, clean habit groom upto 31 years. Contact S. Venkataramana, 040-27823052, 563/8, Railway Officers Quarters, OCO Compound, St. John's Road, Secunderabad - 500 025.

◆ Iyer, Vadamal, Srivatsam, Revathi, 24.12.1982, 5.5', fair, M.Sc., seeks well educated and well placed Vadamal Boy with clean habits. Send Horoscope with Bio-data. Contact : S. Sundararaman, 3, Ashutosh Bose Lane, Post-Shibpur, Howrah - 711 102.

◆ Keralite Iyer, Vathima, Tharagayana, Swathy, Good-looking, 28, 155 cms, B.Com., girl seeks well employed Iyer Groom with in age 33 in India or Abroad send details. Krishnamurthy, Aswini Nilayam, 104-E-10 Navathy Road, Cattle Farm Post, Hosur - 635 110. Ph : 04344-262748

முன்பின் தெரியாத
முகங்கள் இரண்டையும்
முழுவதும் அறியாத
மனங்கள் இரண்டையும்
மணமேடை ஏற்றி
மனமொத்து இணைப்பது
மங்கையர் மலரின்
மணமலர் அன்றோ!

கல்யாண ராகங்கள்!

'கல்யாணத்தில் பாடும் ராகங்கள்' என்பது பற்றிக் குறிப்பிடுகையில் "கேதாரம்-பூபாளம்-பிலஹரி" மாலையில் பாடுவதாகக் குறிப்பிட்டது தவறு.

நாதஸ்வரத்தில் காலையில் திருமணத் தன்று கேதாரம், பூபாளம், பிலஹரி இடம் பெற்றிருக்கும். பூபாளத்திற்குப் பெயரே 'உதய ராகம்'. மிக மிருது வான இந்த ராகத்தைப் பாடினாலோ, வாசித்தாலோ நம்மைத் துயில் நீக்கம் செய்வது போல் இருக்கும். எனவேதான் திருப்பள்ளி எழுச்சிகள் இந்த ராகத்தில் அமைக் கப்பட்டுள்ளன.

கேதார ராகத்துக்கு, மங்கள ராகம் எனப் பெயர் உண்டு. ராகலட்சணத்தில் இந்த ராகம் காலையில் பாடக்கூடியது என்ற குறிப்பும் உள்ளது.

அடுத்தது பிலஹரி. இந்த ராகம் காலையில் பாட வேண்டிய ராகம். மனதிற்குச் சந்தோஷத்தையும், தைரியத்தையும், உற்சாகத்தையும் தரும். (ஆதாரம் : சங்கீத சாஸ்திரம்) ஆனந்த பைரவி மங்கள ராகம். அழகான ராகம். காலபேதமில்லாத ராகம்!



- ஸரோஜா ரங்கராஜன், சென்னை.

புன்னகை மன்னன்!

எனக்கு அந்தப் பையனைக் கண்டாலே பிடிக்காது. தேர்வு சமயம் பார்த்து அவனது பாடநூல், குறிப்பேடுகளைத் திருடி விடுவேன். அவனை ஆசிரியர்கள் ஏதாவது திட்டினால் எனக்கு மிகவும் சந்தோஷமாக இருக்கும். அவனுக்கு ஜுரம், தலைவலி ஏதாவது



வந்து பள்ளிக்கு லீவு போட்டால் எனக்கு மகிழ்ச்சி பொங்கும்.

இவை எல்லாவற்றிற்கும் காரணம் அவன் நன்றாகப் படித்ததுதான்! நானும் நன்றாகப் படிப்பவள்தான். பிறகு எதற்கு அவன் மேல் வெறுப்பு காட்டினேன் என்று கேட்கிறீர்களா? அவன் வகுப்பில் முதல் மதிப்பெண் பெறுவான். நான் இரண்டாவது மதிப்பெண் பெறுவேன். எப்படியாவது முதல் மதிப்பெண் பெற முயற்சி செய்வேன். என் முயற்சி தோல்வியில்தான் முடியும். அந்த ஆத்திரம்தான்!

இவ்வளவு செய்தும் அவன் அமைதியாகப் படித்து பத்தாம் வகுப்பில் ஐநூறுக்கு நானூற்று ஐம்பது மதிப்பெண்கள் பெற்று வகுப்பில் முதல் இடம்பெற்றான். நான் நானூற்றி நாற்பது மதிப்பெண் பெற்று இரண்டாவது இடத்தைப் பெற்றேன். பிறகு மேற்படிப்புக்கு அவன் வெளியூருக்குச் சென்றுவிட, ஆசிரியைப் பணியில் சேர்ந்து விட்டேன். ஆனாலும் அவன் என்னை மிஞ்சியது நெஞ்சிலிருந்து மறையவே இல்லை.

ஒரு வருடம் ஆனதும் என் அப்பா என்னிடம், "உனக்கு டெல்லியில் மாப்பிள்ளை பார்த்து இருக்கிறோம். சம்மதமா?" என்று கேட்டார். எனக்கு சந்தோஷம்தான்!

நிச்சய நாளும் நெருங்கியது. நிச்சய தார்த்தத்துக்கு முதல் நாள் மாப்பிள்ளை எங்கள் வீட்டுக்கு வருவதாகக் கூற, நான் அவரைப் பார்க்க ஆவலில் துடித்தேன். மாப்பிள்ளையிடம் காபி தம்ளரை ஒரு தட்டில் வைத்து குனிந்த தலைநிமிராமல் எடுத்துச் சென்றேன். தட்டில் உள்ள காப்பியை மாப்பிள்ளையிடம் கொடுக்குமுன் அவரது முகத்தைப் பார்த்ததும் என் கைகள் நடுங்கி காப்பி தம்ளர் கீழே விழுந்தது.

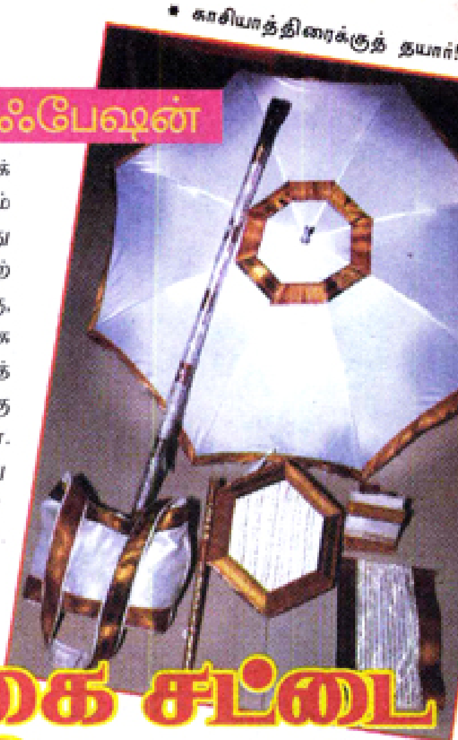
"ஏங்க... உங்களைப் பார்த்துப் பயப்பட வேண்டிய நானே தைரியமா உட்கார்ந்திருக்கேன். நீங்க ஏன் பயப்படறீங்க?" என்றார் - அதே சாந்தமான குரலில்.

என்னைவிட மதிப்பெண் அதிகம் வாங்கிய ஒரே காரணத்துக்காக யாரைக் கொடுமைப்படுத்தினேனோ அவன்தான் ஸாரி... அவர்தான் எனக்குக் கணவராக வந்திருந்தார். பள்ளி நாட்களில் நான் செய்த கொடுமைகளுக்கெல்லாம் சேர்த்து வைத்து, இப்போது அவர் மீது நேசத்தைக் கொட்டுகிறேன். அவர் அன்று போலவே இன்றைக்கும் அமைதியாகப் புன்னகை செய்கிறார்.

- வே. சித்ரா, கும்மிடிப்பூண்டி.

கல்யாண ஃபேஷன்

ஜரிகை சட்டை போட்ட தேங்காய்!



• காசியாத்திரைக்குத் தயார்!

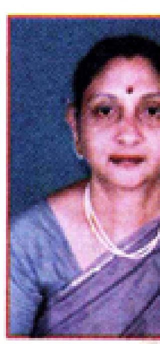
"சிறு வயது முதலே எனக்குக் கைவேலைப்பாடுகளில் மிகுந்த ஆர்வம் உண்டு. ஏதேனும் புதிதுபுதிதாகச் செய்து கொண்டேயிருப்பேன். எங்கள் வீட்டிற்கென்று நிறைய செய்து வைத்த பிறகு, ஏன் மற்றவர்களுக்கு ஏதேனும் உபயோகமாகச் செய்யக்கூடாது என்ற எண்ணத்தில் சுமார் பதினைந்து வருடங்களுக்கு முன்பு இந்தக் கடையைத் துவக்கினேன். பலவகையான பைகள் என்று செய்து விற்க ஆரம்பித்து, இப்பொழுது ஐந்து ஆண்டுகளாகக் கல்யாணத்துக்குத் தேவையான பொருள்களைச் செட்டாகத் தயாரித்து விற்க ஆரம்பித்திருக்கிறேன். 'கல்யாணமே வைபோகமே' என்ற தலைப்பில் இந்த அழகிய பொருள்களைக் காட்சிக்கு வைத்திருக்கிறேன்'' என்கிறார் சென்னை, மந்தைவெளியில் உள்ள ஜே.பி. கிரியேஷன்ஸ் உரிமையாளர் ஜெயஸ்ரீ பாலகிருஷ்ணன்.



• அழகான ஆரத்தித் தட்டுகள்

காசியாத்திரை என்று எடுத்துக்கொண்டால் முன்பெல்லாம் மாப்பிள்ளை குடை, பனை ஓலை விசிறி, தாத்தா தடி, இராமாயணப் புத்தகம் சகிதமாகக் கிளம்புவார். ஆனால் அவற்றையே ஜரிகை வைத்துத் தைத்து அழகிய குடை, சமிக்கி மற்றும் குந்தன் வேலைப்பாடுடன் கூடிய அழகிய விசிறி, ஜரிகை அலங்காரம் செய்த சட்டையுடன் கூடிய இராமாயணப் புத்தகத்துடன் மாப்பிள்ளை காசியாத்திரை செல்லும்போது அழகாகவும், சந்தோஷமாகவும் இருக்கும்.

இதே போல் விளையாடலுக்குத் தேவையான பொம்மைகளுக்குக் கூடத் திருமணம் செய்துகொள்பவர்களின் வழக்கத்துக்கு ஏற்ப உடை அலங்காரம் செய்து தருகிறோம். காஸ்மெடிக்ஸ் போன்றவற்றை அழகாக, செட்டாகப் பார்வைக்கு வைக்கிறோம். குந்தன் வேலைப்பாடு, எம்பிராய்டரி, ஜரிகை மற்றும் சம்கி



• ஜெயஸ்ரீ பாலகிருஷ்ணன்



• ஜோடிப் பொருத்தம் பிரமாதம்!

உட்கார்ந்திருக்கின்றன. பந்தலில் அந்தந்த நேரத்துக்கு அழகாக பார்வையாக வைக்க வேண்டும். இப்பொழுதெல்லாம் பொருள்களை விட அவற்றை, எப்படிப் பரிசளிக்கிறோம் என்பது முக்கியமாகி விட்டதே!

ஆரத்தித் தட்டுகள் மற்றும் வரிசைத் தட்டுகள் ஒவ்வொன்றும் ஒவ்வொரு விதமாக அலங்காரம் செய்து தருகிறேன்.

கிறிஸ்துவர்கள், இஸ்லாமியர்கள் மற்றும் குஜராத்தி போன்ற எந்தக் கல்யாணமானாலும் அவர்கள் சம்பிரதாயப்படி எது வேண்டுமானாலும் தயாராக இருக்கும் எங்கள் கடையில்.

பெற்றோர் பல லட்சங்கள் செலவு செய்து தங்கள் பெண் அல்லது மகனுக்கு ஆசைஆசையாகத் திருமணத்தைச் செய்து வைக்கிறார்கள். அவர்கள் பட்ஜெட்டிற்கேற்றபடி அந்தத் தருணங்கள் நினைவில் நிற்கும்படி செய்வதுதான் எனது நோக்கம்.



• பலே ஹோமம்!

வேலைப்பாடு என்று தனித் தனியாக செட் செட்டாகத் தயார் செய்து தருகிறேன்.

இவை மட்டுமல்ல, பெண்ணுக்கும், பிள்ளைக்கும் கொடுக்க வேண்டிய புடைவை, வேஷ்டி அல்லது சூட்டுகளை வைக்க அழகிய பைகள், நகைப் பெட்டிகள், வண்ணமயமான பருப்புத் தேங்காய்க் கூடுகள், சீர் வைக்கப்படும் திராட்சை, முந்திரி பருப்பு வகையைக் கூட அழகிய பொம்மைகளாகச் செய்து தருகிறேன். தட்டில் வைக்கப்படும் தேங்காய்கள் கூட ஜரிகை சட்டை போட்டுக் கொண்டு

தாம்பூலப் பைகள் மற்றும் ரிடர்ன் கிஃப்ட் ராப்பிங்ஸ் செய்து தருகிறேன். பணமாக அளிப்பதாக இருந்தால் கூட அதை அழகிய வேலைப்பாடுகள் செய்த கவரில் வைத்துக் கொடுப்பதுதான் இன்றைய ஃபேஷன். எதைச் செய்தாலும் அதை அழகிய கலைநயத்துடன் செய்ய வேண்டும் என்பதே எனது கருத்து'' என்கிறார் ஜெயஸ்ரீ பாலகிருஷ்ணன்.

- ஆர். லலிதா,
சென்னை - 18.

பண்டிகை ஸ்பெஷல்

பத்து நாள்



ஸ்ரீ வைஷ்ணவி

நவராத்திரி நன்னாட்களில் கிழக்கு தாம்பரம் மஹாசக்தி ஸ்ரீ கெங்கையம்மனை எப்படியெல்லாம் அலங்காரம் செய்கிறார்கள் என கண்டு தரிசியுங்களேன்!

முதல் நாள் ஸ்ரீ காமாக்ஷி

கொங்கைக் குரும்பைக் குறியிட்ட நாயகி மோகனச் செங்கைக் கரும்பும், அலருமாகக் காட்சி தருகிறாள்.

ஸ்ரீ அன்னபூரணி



இரண்டாம் நாள் ஸ்ரீ புவனேஸ்வரி

பூத்தவளும் புவனம் பதினான்

ஸ்ரீ சாகம்பரி





ஸ்ரீ தனலக்ஷ்மி

கையும் பூத்தவண்ணம் காத்தவளுமான பெருமாட்டி.

மூன்றாம் நாள்
ஸ்ரீ அன்னபூரணி

பொருளும், பொருள் முடிக்கும்

ஸ்ரீ சரஸ்வதி





ஸ்ரீ மஹிஷாசுரமர்த்தினி

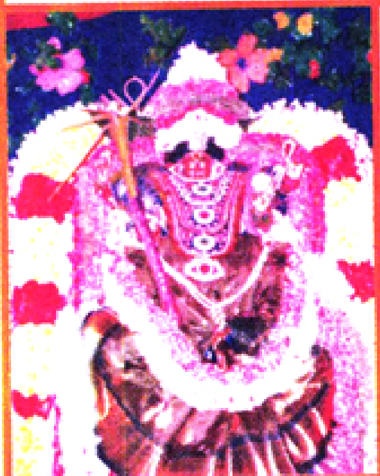
இல்லாதவளின் இச்சையில்லாமல் இயக்கம் ஏது?

பத்து அலங்காரம்!

நான்காம் நாள் ஸ்ரீவைஷ்ணவி

நாயகி, நான்முகி, நாராயணி, சாம்பவி, சங்கரி, சாமளை எல்லா மாகி நிற்கும் மாதங்கி.

ஸ்ரீ காமாக்ஷி





ஸ்ரீ கருமாரி

போகமும், அரும் போகம் செய்யும் மருளும் ஒளி வெளிப்பயில் இருளேதும்



ஸ்ரீ புவனேஸ்வரி

ஐந்தாம் நாள் ஸ்ரீ கருமாரியம்மன்

இறைவர் வலிய நெஞ்சை நடங் கொண்ட நாயகி, நல்அரவின் படங் கொண்ட அல்குல் பனிமொழியான வளாகத் திகழ்கிறாள்.

ஆறாம் நாள் ஸ்ரீ சாகம்பரி

கடரும், கலைமதி துன்றும் சடை முடிக் குன்றில் ஒன்றிப் படரும் பரிமளப் பச்சைக் கொடியான பரிமளை.

ஏழாம் நாள் ஸ்ரீ மாவடி சேவை

உமையும், உமையொரு பாகனுமாய் ஏக உருவில் வந்து நமக்கன்பு செய்ய வந்த கோலம்.

எட்டாம் நாள் ஸ்ரீ தனலக்ஷ்மி

இல்லாமை சொல்லி ஒருவர் தம்பால் சென்று இழிவுபட்டு நிற்பதைத் தகர்த்து எறியும் அருணாம்புயத்தாள்.

ஒன்பதாம் நாள் ஸ்ரீ சரஸ்வதி

கல்லாமை கற்ற கயவர் தம்பால் ஒருகாலத்திலும் செல்லாமை வைத்த சர்வேஸ்வரி.

பத்தாம் நாள் விஜயதசமி மஹிஷாசுரமர்த்தினி

பாரும், புனலும், கனலும், வெங் காலும், படர்விசும்பும், ஊரும் முருகு சுவையொளி ஒன்றுபடச் சேரும் சாமளை.

திருமணக் கோலம்



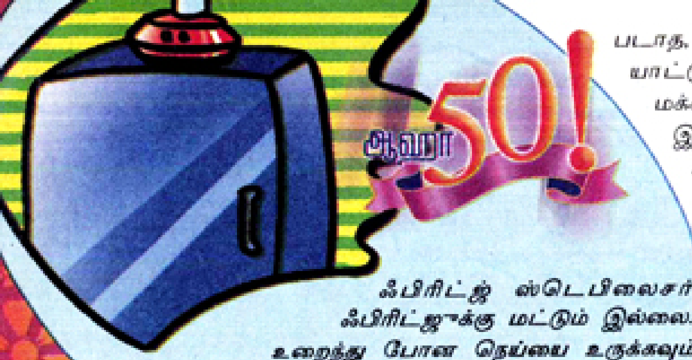
பதினொன்றாம் நாள் ஸ்ரீ மீனாட்சி கல்யாணம்

ஸ்ரீ காத்யாயினியாய் அவதரித்து, அவதார நோக்கத்தை முழுமையடையச் செய்யும் பொருட்டு நயனம் மூன்றுடைய நாதனின் கைத்தலம் பற்ற காஞ்சியில் காமாக்ஷியாய், காசியில் விசாலாக்ஷியாய், மதுரையில் மீனாக்ஷியாய் அருள்பாலிக்கும் அம்பிகைக்குக் கல்யாண வைபவம்.

ஸ்ரீ மீனாட்சிக்கும், ஸ்ரீ சுந்தரேஸ்வரருக்கும் நடத்தப்படும் திருக்கல்யாண உற்சவம். பருப்புத் தேங்காய், பட்சண பழவகையுடன் நித்திய கல்யாணிக்கு நிகழ்த்தப்படும் நிறைவு விழா.

இந்தக் கோலாகலமான விழாக் காலத்தை விரயப்படுத்தாமல் சார்ந்தொழுகி, காமேஸ்வரன், காமேஸ்வரியின் கடாக்ஷம் பெறுவோம்!

- மாலதி சந்திரசேகரன்



ஆஹா 50!

ஃபிரிட்ஜ் ஸ்டெபிலைசர் ஃபிரிட்ஜுக்கு மட்டும் இல்லை. உறைந்து போன நெய்யை உருக்கவும் தான். நெய் கிண்ணத்தை இதன் மேல் வையுங்கள். நெய் உருகியே இருக்கும். பரிமாறும் போது மறவாமல் எடுங்கள்.

ஸரோஜா ரங்கராஜன்,
கோட்டூர்புரம்.

பயன்பட்டால் நல்லதுதானே!

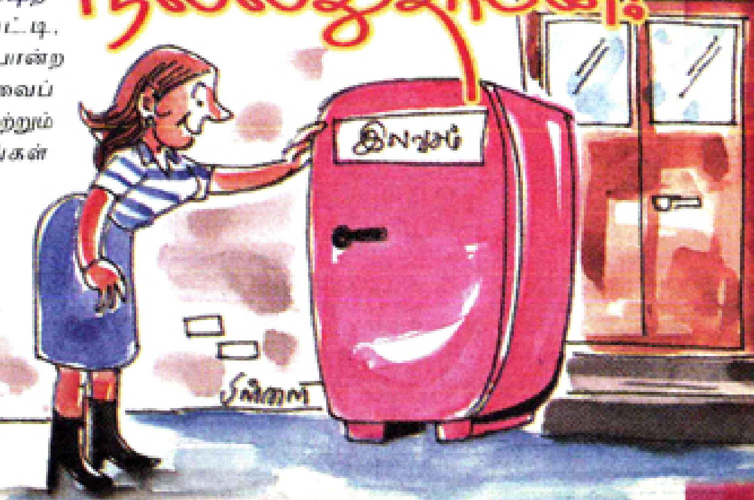
அன்றாடம் வீட்டில் உபயோகிக்கும் பொருள்கள் பெரியதோ, சிறியதோ நமக்குத் தேவையில்லை என்றால் அவற்றை, வீட்டின் ஒரு மூலையிலோ அல்லது பரணிலோ போட்டு வைத்து 'என்றைக்காவது உபயோகப்படும்' என்று சேர்த்து வைப்பதுதான் பழக்கம்.

ஆனால், அண்மையில் அமெரிக்காவில் சில நல்ல பழக்கங்களை நான் காண நேர்ந்தது. அங்கே, 'மீண்டும் உபயோகிக்கும் மையங்கள்' (Recycling Centres) என்று ஆங்காங்கே வைத்திருக்கின்றனர். பழைய நியூஸ் பேப்பர் முதல், தமக்குத் தேவைப் படாத, சோஃபா செட், கம்ப்யூட்டர், விளையாட்டுச் சாமான்கள் வரை அப் பகுதி மக்கள் கொண்டு வந்து வைக்கின்றனர். இதற்குப் பணம் ஏதும் கிடையாது. அவ்வாறே, தேவைப்படுபவர்கள், இவற்றை எடுத்துச் செல்கின்றனர். இதற்கும் காசு கிடையாது. ஆனால், இவற்றை எடுத்துச் சென்றவர் தன் வீட்டில் உபயோகிக்கத்தான் உரிமை உண்டு. விற்பதற்கு இல்லை. (நன்றாக வேலை செய்யும் பொருள்கள் மட்டுமே வரும். ஓட்டை உடைசல் வருவதில்லை).

அங்கே, இன்னொரு நல்ல பழக்கமும் உண்டு. கண்ணாடித் தம்ளர்கள், இஸ்திரிப் பெட்டி, விளக்குகள், பொம்மைகள் போன்ற சிறு சிறு பொருள்கள் தேவைப் படாவிட்டால், சனி, ஞாயிறு மற்றும் விடுமுறை நாட்களில் தாங்கள் எதிர்பார்க்கும் விலையையும் ஒரு சீட்டில் எழுதி ஒட்டி வீட்டுக்கு வெளியே கொலு மாதிரி அடுக்கி வைத்து விடுகின்றனர். இதற்கு 'யார்டு சேல்' (Yard Sale) என்று பெயர். போவோர், வருவோர் தங்கள் காரை நிறுத்தி விட்டு, தங்களுக்குத் தேவையானவற்றை வாங்கிச் செல்கின்றனர். பேரம் பேசி விலை குறைத்து வாங்குவோரும் உண்டு.

இந்த சிஸ்டம் நம்ம ஊருக்கு வந்தால் பழைய சாமான்களுக்கு உள்ளிப்பூண்டு. பேரிச்சம்பழம் விற்பவர்கள் பாடு ஜாலிதான்!

- வத்ஸலா ஈடன்,
தஞ்சாவூர்.



அகிலா கார்த்திகேயன்

சுண்டலினி சக்தி!

பஞ்சமாபாதகங்களின் பக்கத்தில் இன்னொரு பாதகத்தை நீங்கள் சேர்க்க எண்ணினால், அது பரண் மேல் அக்கடா என்று பழம்பெரும் பெட்டிகளில் படுத்து சுகமாகத் தூங்கிக் கொண்டிருக்கும் பண்ருட்டி இத்யாதி பொம்மைகளை, படிகளில் பழைய வேட்டிகளை விரித்து பத்து நாட்கள் கால்கடுக்க நிற்க வைத்து ஒரே ஒருநாள் மட்டும் பாதி வெந்ததும் வேகாததுமான சுண்டலை நைவேத்தியம் செய்துவிட்டு மீதி நாட்களில் பட்டினி போட்டுப் பழிவாங்கும் பாதகத்தைச் சேர்க்கலாம்.

மேற்படி பாதகத்தைத்தான் என் பட்டாணி (அடச்சே!) பத்தினியான சுண்டலி (மீண்டும் அடச்சே ரிப்பீட்டு!) சுந்தரி, வருடா வருடம் செய்து கொண்டு அதற்கு நவராத்திரி கொண்டாட்டம் என்று பெயரிட்டு நா கூசாமல் கூறி வருகிறாள்.

துர்க்கா, லட்சுமி, சரஸ்வதி என்ற முப்பெரும் தேவியரைக் கௌரவித்துத் துதித்து வழிபடவே உண்டாவது இந்தக்



கொண்டாட்டம் என்பது போன்ற ஆன்மிகத் துவங்களையெல்லாம் சுந்தரியின் புத்தி மதித்து ஜீரணிக்க இயலாததுபோல, ஒன்பதில் அந்த ஒரே ஒருநாள் இவள் நைவேத்யம் என்ற பெயரில் தானியங்களை வதை செய்து உருவாக்கும் சுண்டல் களையும் நாமெல்லாம் மென்று ஜீரணிக்க முடியாதுதான்.

இந்த அழகில் எங்கள் இம்சாகார்டன் குடியிருப்புகளில் உள்ள கொலு வைத்த வீடுகளுக்கு, இந்தப் பேட்டைலோக்கல் சேனல் நடத்துபவர்கள் விஜயம் செய்து நவராத்திரி கொண்டாட்டங்களைப் பார்த்து படம்பிடித்து அதில் விசேஷமாக யார் வீட்டு சுண்டல் சுவையும் மணமுமாக அமைகிறதோ அவற்றில் டாப்டென்களைத் தேர்வு செய்து 'பெஸ்ட் சுண்டல் அவார்ட்' கொடுப்பதாக அறிவித்து விட, சுந்தரிக்கு அநியாயத்திற்கு அந்தப் பத்தில் ஒன்றாகச் சேர தகாத ஆசை ஏற்பட்டிருந்தது. தேர்வு பெறும் பத்து சுண்டல் தயாரித்த பெண்மணிகளும் நடிகர் பரத்குமார் வீட்டில் சுண்டல் சாப்பிடும் வாய்ப்பும் அறிவிக்கப்பட்டிருந்தது.



இதற்காகவே இந்த முறை நவராத்திரிக்கு அந்த ஒருநாள் அழைத்தல் சம்பிரதாயத்தை எப்போதும்போல் ஞாயிறு போன்ற லீவு நாட்களில் வைக்காமல், கேபிள்காரர்கள் வருவதாக அறிவித்திருந்த நட்ட நடு வேலை நாளில் சுந்தரி அறிவித்ததில், இவளுடைய சுண்டல் மகாத்மியம் அறிந்த மற்ற பெண்மணிகள், "ஐயையோ... வெரி ஸாரி மாமி, அன்னிக்கு ஆபீஸ் உண்டே..." என்று சோகமாக வெளியே நாடகமாடினாலும் உள்ளுக்குள் 'ஆஹா தப்பித்தோம்' என்று நினைப்பது வெளிப்பட்டது.

"சுந்தரி! இன்னும் அந்தப் பழைய டைப்பிலேயே நவராத்திரிக்கு சுண்டல் நைவேத்தியம் செய்யணுமா... பொம்மைகளுக்கும் 'போர்' அடிக்காதா சொல்லு! பேசாம ஃபாஸ்ட் ஃபுட், சேட் ஐட்டம்னு சொல்றானே பீஸா நூடுல்ஸ்னு இதை ஏதாவது கடையிலேர்ந்து வாங்கிண்டு வந்துடறேன்.. உனக்கும் சிரமம் இருக்காது பாரு" என்றேன் மிகவும் இதமாக.

"ஏதாவது தத்து பித்துன்னு உளறாதீங்க... அதெல்லாம் மகாதோஷம்."

"சுந்தரி சொன்னா கேளு...

நீ பண்ற சுண்டலை விட பேல்பூரி மாதிரி சுவியா மென்னு திங்கற ஐட்டமா நைவேத்யம் செஞ்சா காந்தி தாத்தா திருவள்ளுவர் மாதிரி பல் போன பொம்மைகளுக்கு மகா சந்தோஷமாய் இருக்கும்'' என்று நான் சொன்னதும் சுந்தரிக்கு இலேசாகக் கோபம் எழுந்தது.

"இப்படி கிண்டல் பண்றதே உங்க வேலையா போச்சு.... பொண்டாட்டி இந்தச் சுண்டல் போட்டியிலே டாப் டென்னுக்குள் வரணும்னு ஒரு ஒத்தாசை பண்ணத் தெரியலே... எல்லாம் என் தலையெழுத்து" என்று அல்ப சுண்டல் சமாசாரத்திற்காக தன் தலையெழுத்தை நொந்து என்னை நோகடித்தாள்.

அந்தக் காலத்தில் இவள் வீட்டிற்கு அப்போதுதான் எனக்குப் பெண் தேடிக் கொண்டிருக்க வந்த வரன்களில் பொருத்தங்கள் பத்தும் பத்தாமலும் இருக்க சுண்டல் பொட்டலத்தில் கண்டிருந்த ஜாதகத்தில் பத்துப் பொருத்தங்களும் ஒத்துக் கொண்டதில் சுந்தரி என் வாழ்க்கையில் குறுக்கிட்டு விட்ட தலையெழுத்தையும் நான் வெளியில் சொல்வதில்லை.

இவளுடைய நளபாகத்தில் ஒரு பாகமான நவராத்திரி சுண்டல் தயாரிப்பை நிறுத்த பொம்மைகள் நலம் கருதி முயற்சிசெய்தது பலனளிக்காமல் போனது.

"சரி! என்ன சுண்டல் பண்ணலாம்னு ஒரு ஐடியா கொடுங்க" என்று எப்போதும் போல் சுந்தரி என்னை வம்புக்கிழுத்தாள்.



நவராத்திரியின் போது தினந்தோறும் வாசலில் மாக்கோலம் போடுவது நம் வழக்கம். தினமும் அரிசியை அரைப்பதற்கு பண்டிகை தினங்களில் நேரம் கிடைக்காது. அதனால் அரிசியை நிறைய ஊறவைத்து கிரைண்டரில் அரைத்து தட்டில் கொட்டிப் பரப்பி காயவைக்கவும். காய்ந்ததும் சில்லு சில்லுகளாக ஆக்கி வைத்துக் கொள்ளுங்கள். தினமும் தேவைப்படும் அளவுக்கு சில்லுகளைத் தண்ணீரில் கரைத்து மாக்கோலம் போடலாம்.

- எஸ். ராஜம், கரூர்.

என் அம்மா நவராத்திரிக்குச் செய்த தலையெழுத்தையும், என் அந்தக் கால வருங்கால மாமியார் அம்மாவிடம் வைத்துக் கொடுத்த வஸ்து வாயில் வைக்க வழங்காமல் அதை அப்படியே பொட்டலம் கட்டி வீட்டிற்குக் கொண்டு வந்த தலையெழுத்தையும். வீட்டிற்கு வந்து பொட்டலத்தைப் பிரித்து அது என்ன வஸ்து என்று ஆராய்ந்து என் அப்பாவும், அம்மாவும் ஒரு மனதாக அது சுண்டல் என்பதைத் தீர்மானித்தபின் அதை குப்பைத் தொட்டியில் கொட்டப் போனபோது அதை கட்டி வந்த பேப்பரில் மஞ்சள் குங்குமம் தடவிய சுந்தரியின் ஜாதகம் இருந்த தலையெழுத்தையும். எனக்குத் தெரிந்த சுண்டல்களின் குணாதிசயங்களை விளக்கி விட்டேன்.

"சுந்தரி! கடலைப் பருப்பு சுண்டல்னு ஒண்ணு பண்ணுவியே அதைச் சுண்டல் ஜாதியிலேயே சேர்க்க முடியாது. வேணும்னா அரைச்சு வடையா பண்ணலாம். பயத்தம் பருப்பும் ரொம்ப பயந்த சுண்டல்; ஃபாஸ்ட் ஃபுட் மாதிரி ஃபாஸ்ட்டா செஞ்சாலும் ஏதோ ஸ்ரீராம நவமிக்கு பானகத்தோட 'சாதுவான ராமருக்கு நைவேத்யம் செய்யலாமே தவிர. எந்தப் போட்டியிலும் எதிர்த்து நிற்கத் தெரியாத சுண்டல். அப்புறம் அந்தக் காராமணி சுண்டல் எத்தனை எண்ணெயைக் கொட்டினாலும் கோரா

மணியா தனித்து நிக்கும். வேணும்னா முளைக்கட்டி சத்துணவா உப்புசப்பில்லாமச் சாப்பிடலாம். சுண்டலுக்கு லாயக்கில்லே. இந்தக் கொண்டைக்கடலைன்னு ஒண்ணு ஆதிகாலத்திலே சின்னதாக் கருப்பா இருக்கும்... அதை விநாயக சதுர்த்தியன்னிக்கே ஊறப்போட்டால்தான் நவராத்திரியில் சரஸ்வதி பூஜைக்கு பண்ண முடியும்... இல்லேன்னா ஒரே முடுக்குன்னு இடக்கு பண்ணிடும்... அப்படி கறுத்து சின்னதா இருந்தது இப்போ நல்ல புஷ்டியா வெள்ளை வெளேர்னு மாறி பெயரையும் சென்னான்னு ஸ்டைலா வைச்சுண்டுடுத்து. ஆனா சென்னானு சொன்னாலே மசாலான்னு ஒரு வார்த்தை ஒட்டிண்டு வந்துடறது. ஊறவைக்கிற உபாதை கொஞ்சம் சென்னாவிற்கு இல்லையென்றாலும், மசாலாவில் தோய்த்து நைவேத்தியம் செய்ய இயலாத காரணத்தால் இதையும் லிஸ்ட்டில் சேர்ப்பதற்கில்லை. எஞ்சி நிற்பது பட்டாணி மட்டும்தான். இதை தேங்காய் மாங்காயுடன் கூட்டணி சேர்த்துவிட்டால் அரிது பெரும்பான்மை வோட்டுக்களை வாங்கும் தகுதியுடையதாக அமையும்."

இவன் சுண்டல் பண்ண ஆரம்பித்த காலகட்டத்தில் இவனை சற்றேனும் முன்னேற முனைந்து 'சுண்டலில் இத்தனை வகைகளா?', 'சுலபமாக சுண்டல் செய்வது எப்படி?', 'முப்பது நாட்களில் 300 சுண்டல்கள்' போன்ற பெரிய புத்தகங்களை வாங்கி நான் மட்டும் படித்துக் கொண்டதில்தான் பேரப்படி சுண்டல் விஷயஞானம் எனக்கு ஏற்பட்டிருந்தது.

நான் பாட்டிற்கு சுண்டல் பட்டியலை விஸ்தாரமாக பேசிக் கொண்டிருக்க, என் மனைவியோ அதைச் சட்டை செய்யாமல் போனில் யார் யாருடமோ பேசிக் கொண்டிருந்தாள்.

பேசி முடித்தவள், "பங்கஜம் வீட்டிலேயும் பட்டாணியைத்தான் பண்ணித் தொலைக்கிறாளாம். வத்சலா சோயா பீன்ஸிலே ஏதோ பண்ணப் போறாளாம். சொதசொதன்னு அவள் காலை அது வாறப் போறது. இதோ பாருங்க, இப்போ இந்த அபார்ட்மெண்டிலே எனக்குத் தெரிஞ்சவாளாட எல்லாம் பேசிட்டேன். ஒவ்வொருத்தியும் கொண்டைக்கடலை, வேர்க்கடலை, பட்டாணின்னு பண்ண போறதா சொல்றா. நான் புதுசா ஏதாவது செய்யணும்" என்றாள்.

சுமார் நானூறு ஃபிளாட்டுகள் கொண்ட எங்கள் இம்சா கார்டனில் இவனுடைய சுண்டல் டாப் டென்னில் வரவேண்டுமென்று அந்தச் சுண்டல் பிரியரை வேண்டிக் கொண்டேன்.

தன் சுண்டலின் சக்தியையெல்லாம் திரட்டி அந்தப் போட்டிக்கான சுண்டலைத் தயாரித்து 'இம்சை நெட் ஒர்க்' பரிசீலனைக் குழுவினர் முன் தட்டுகளில் அந்தக் கொட்டைகள் போன்றவற்றை வைத்து விட்டுப் பெருமிதமாக நின்றான் சுந்தர்.

"நாங்க சுண்டலுக்கான போட்டின்னு தானே அறிவிச்சு பண்ணியிருந்தோம்!

வடைக்கு அரைக்கும் போது தண்ணீர் அதிகமாகி விட்டால் ஒரு கைப்பிடி பாசிப் பருப்பைப் போட்டு, ஊறி மாவை மூடி வைத்து விட்டு, சிறிது நேரம் கழித்து எடுத்தால் தண்ணீர் உறிஞ்சப்பட்டு மாவு பக்குவமாக ஆகிவிடும். பருப்பெல்லாம் நடுநடுவே பொரிந்து வடையும் பிரமாதமான ருசியுடன் இருக்கும்.

- எம்.எஸ். உஷா ஸ்ரீனிவாசன்,
சோழவந்தான்.





கொலுவில் தகதக தங்க நிறத்தில் கும்பம் வைக்க ஆசையா? ஒரு பிளாஸ்டிக் குடத்தை எடுத்து, அதன் மேற்புறத்தில் தங்க நிற சம்கியை குண்டூசியால் ஒரு இடம் விடாமல் வரிசையாகக் குத்தவும். மேலே பச்சை நிற பிளாஸ்டிக் இலைகளை விரிந்த வண்ணம் குண்டூசியால் குத்தி வைக்கவும். இந்தத் தங்கக் குடத்தின் அழகில் எல்லோரும் மயங்கி, "எங்கே வாங்கினீங்க?' என்று விசாரிப்பார்கள்.

- உ. சுல்த்தானா, இராமநாதபுர மாவட்டம்.

இது என்ன, எதையோ கொண்டு வைக்கறீங்களே?" என்று குழுத் தலைவியான ஒரு மொச்சைக் கொட்டைப் பல்காரி பரிகசித்ததை சுந்தரி பெரிதாக எடுத்துக் கொள்ளவில்லை.

"சாப்டு பாருங்க! இதுதான் ராஜ்மா சுண்டல்" என்று இவள் சொல்ல, ஏதோ தாஜ்மகால் அதிசயத்தைப் பார்ப்பவர்கள் போல குழுவினர்கள் அதை நோக்கிக் கொண்டிருந்தனர். நானும் அப்போது தான் நோக்கினேன். மைலாப்பூர், மாம்பலம் கடைத் தெருக்களில் இது முழி முழி என்று முழித்துக் கொண்டிருக்கும். இதை சப்பாத்திக்குத் தொட்டுக் கொள்ளும் சைட் டிஷ்ஷில் போடலாமென்று என் பெண்தான் சிபாரிசு செய்து வாங்கி வருவாள். ஆனால் இந்த வடக்கத்தி வஸ்து தேங்காய், பூண்டு, வெங்காயம், மிளகாய் போன்றவற்றைக் கூட்டாக அரைக்கும் கடுமையான கிரேவிக்கும் அசைந்து கொடுக்காமல் தனித்தே நிற்கும் சுபாவம் கொண்டது.

அப்பேர்ப்பட்ட எந்த மசாலாவிற்கும் மசியாத ராஜ்மா, சுந்தரி என்ன தாஜா பண்ணி சுண்டலாக அரங்கேற்றியிருந்தாலும் அத்தனை எண்ணெய் தாளிப்பிலிருந்தும் தப்பித்து உப்பு உரைப்பு என்று எதனுடனும் உடன்படிக்கை செய்யாமல் தட்டுகளில் நின்றது.

தட்டில் வைத்ததை தொட்டுக்கூடப் பார்க்காமல் வந்த பார்ட்டிகள் பறந்து விட்டதால், அந்த ராஜ்மா சுண்டல் எங்கள் வீட்டு ஃப்ரிட்ஜில் பழியாக உட்கார்ந்து. அடுத்தடுத்த நாட்களில் உணவில் அடமாகத் திணிக்கப்பட்டது.

விஜயதசமியன்று அந்த லோக்கல் டி.வி. சானலைப் பார்த்துக் கொண்டிருந்த எங்களுக்கு, கண்டலே தின்னாத காதலர்களைக் கண்டது போல் வியப்பில் வியர்த்தது. டாப் டென் சுண்டல் அவார்டில் பத்தாவது இடத்தில் சுந்தரியின் ராஜ்மாவும் தேர்வானதை அறிவித்த அடுத்த நொடியில் சுந்தரியைக் காணவில்லை. சுந்தரி இந்தச் சுண்டல் போட்டி வெற்றியைப் பறைசாற்ற தொலைபேசி முன் உட்கார்ந்து விட்டாள்.

கிட்டத்தட்ட நானூறு குடியிருப்புகள் அடங்கியிருந்தும் எங்கள் இம்சாகார்டனில் கொலு வைத்தவர்களில் எண்ணிக்கை பத்தைத் தாண்டாத நிலையில் வேறு வழியே இல்லாமல் ஒன்பதோடு ஒன்றாக சுந்தரியின் ராஜ்மாவைச் சேர்த்தே தீரவேண்டுமென்ற நிலைக்குப் பரிசீலனைக் குழு தள்ளப்பட்டதை மிகவும் வேதனையோடு அறிவித்தபோது, அதைப் பார்க்க சுந்தரி அங்கில்லை.

'பாவம் சுந்தரி' என்று பரிதாபமாக என் மனம் கண்டியபோது "இந்தாங்க நான் ஜெயித்ததுக்கான ட்ரீட்" என்று அவள் தட்டை நீட்டினாள். அதில்... வெற்றிகரமான நான்கு நாட்கள் கொண்டாடி இருந்த அந்த ராஜ்மா சுண்டல்!

மழைக்காலத்தில்...

ஆஹா 50!

☂ ஒரு கைப்பிடி துளசி இலையை அலசி, குடிதண்ணீரில் போட்டுக் கொதிக்க வைத்து ஆறவைத்து உபயோகித்தால் மழைக்காலத்தில் ஏற்படும் தொற்று நோய்களிடமிருந்து குடும்பத்தினருக்கு சிறந்த பாதுகாப்பு.

☂ சுத்தம் செய்த கொள்ளுப் பருப்பை வெறும் வாணலியில் 'படபட' என பொரிய விட்டு, சிறிது மிளகுடன் வறுத்து உப்பு சேர்த்து, பொடி செய்து வைத்துக் கொள்ளவும். சாப்பிடும் போது முதல் சாதத்தில் இந்தப் பொடியுடன் நெய் அல்லது எண்ணெய் விட்டு பிசைந்து சாப்பிட, ஆஸ்துமா, தலைபாரம் போன்றவற்றிலிருந்து நிவாரணம் கிடைக்கும். (மூலநோய் உள்ளவர்களுக்கு கொள்ளு ஆகாது. தவிர்க்கவும்.)

☂ கழுத்துப் பகுதி பிய்ந்து போய் உபயோகத்தில் இல்லாத பிளாஸ்டிக் குடங்கள் வீட்டில் இருக்குமே!

அதில் ஒன்றை எடுத்து மேல் பகுதியில் பாதியளவு வெட்டி எடுத்து விடுங்கள். அடிப்பகுதியை வாசல் கதவருகே வைத்து விடுங்கள். மழைநாளில் வெளியில் சென்று விட்டு வருபவர்கள் குடைகளை மடித்து இதனுள் போட்டால் தண்ணீர் முழுவதும் குடத்துக்குள் வடிந்து விடும். இதனால் குடைத் தண்ணீர் கொட்டி சொதசொதப்பதையும் விரித்த குடைகள் இடத்தை அடைப்பதையும் தவிர்க்கலாம்.

- எஸ். பட்டம்மா, ஸ்ரீரங்கம்.



இந்த மாதம் எப்படி?

சுபஸ்ரீ விய வருஷம் ஆவணி மாதம் 16ம் தேதி முதல் புரட்டாசி மாதம் 14-ம் தேதி வரை (1.9.2006 முதல் 30.9.2006 வரை)



திருக்கணிதப் பஞ்சாங்கப்படி கிரக மாற்றங்கள்

1.9.2006 - சிம்ம சுக்ரன்
9.9.2006 - கன்னி புதன்
16.9.2006 - கன்னி சூரியன்
24.9.2006 - கன்னி சுக்ரன்
29.9.2006 - துலாம் - புதன்

மேஷ ராசி :

அஸ்வினி, பரணி, கார்த்திகை, 1-ம் பாதம்

உழைப்பால் உயர்வோம் எனத் தன்னம்பிக்கையுடன் செயல்படும் மேஷ ராசி நேயர்களே! உமது ராசி நாதன் 6-ல் நீசமடைந்த போதிலும் உமது ராசிக்கு 7-ல் குரு இருப்பதால் மகிழ்ச்சியோடு இருப்பீர்கள். தொழில் வழிப் பிரயாணம் லாபம் தரும். விவசாயிகளுக்கு மகிழ்ச்சி பெருகும். உத்யோகபிரிவினர் உயர்பதவி பெறுவர். பெண்களின் விருப்பம் நிறைவேறும். சிலருக்குத் திடீரென திருமணம் நடக்கும். மாமனார் மாமியார் அனுசரிப்பு கிடைக்கும். வெளிநாடு செல்லும் வாய்ப்பு கிட்டும். மாத ஆரம்பம் முதல் 2.9.06 காலை வரை மற்றும் 27.9.06 காலை முதல் மாத முடிவு வரை சந்திராஷ்டமம். கவனம் தேவை.

பரிகாரம் : யோகநரசிம்மர் எனும் லக்ஷ்மிநரசிம்மரை வழிபடவும். நினைத்தது நடக்கும்.

ரா			
	1.9.2006 அன்று உள்ள கிரக நிலை		சுக் சனி
			சூரி பு
	சந்	குரு	செ கேது



டாக்டர் முருகடிமை துரைராஜ்

ரிஷப ராசி :

கார்த்திகை 2, 3, 4-ம் பாதங்கள், ரோஹிணி, மிருகசீரிஷம் 1, 2-ம் பாதங்கள்.

இனிய சுபாவங்கள் மற்றும் எளிய அணுகுமுறையினால் எல்லோரையும் கவரும் தன்மையுடைய ரிஷபராசி நேயர்களே! உமது ராசிநாதன் சுக்ரன் தர்மகர்மாதிபதி யோகம் தரும் சனிபகவானுடன் இணைந்து 3-ல் சஞ்சாரம். இதனால் உமது கனவுகள் நனவாகும். கடன் தீரும். புதிய தொழில் முயற்சிகளில் அபார வெற்றி கிட்டும். குடும்பத்தில் சுபச்செலவுகள் வரும். வாக்கினால் தொழில் தனம் பெறுவோர் மிகுந்த ஏற்றம் பெறுவர். விவசாயம் செழிக்கும். தண்ணீர்ப் பஞ்சம் தீரும். பணப்பயிர் அமோக விளைச்சல் தரும். உத்தியோகப் பிரிவினர் தமது மேல் முறையீட்டில் வெற்றி பெறுவர். மாமனார் மாமியாரிடம் உமது அணுகுமுறையினால் நன்மதிப்பைப் பெறுவீர்கள். 2.9.2006 காலை முதல் 4.9.06 மாலை வரை சந்திராஷ்டமம். கவனம் தேவை.

பரிகாரம் : பிரதி வெள்ளிக்கிழமை மஹாலக்ஷ்மி பூஜை செய்து, சுமங்கலி பிரசாதம் வழங்கவும். ஆஞ்சநேயருக்கு வெண்ணெய்க் காப்பு செய்து வழிபட ஆவல் நிறைவேறும்.



மிதுன ராசி :

மிருகசீரிஷம் 3, 4-ம் பாதங்கள், திருவாதிரை, 'புனர்பூசம் 1, 2, 3-ம் பாதங்கள்.

கூரிய நுண்ணறிவும் கூடி மகிழும் மனநிலையும் கொண்ட மிதுன ராசி நேயர்களே! உமது ராசிநாதன் புதன் 3ல் மறைவு என்ற அச்சம் வேண்டாம். மறைந்த புதன் நிறைந்த பலன் தருவார் என்பது விதி. மேலும் நல்லாட்சி பலம் பெறுவதால் விபரீத யோகம் தருகிறார். புதனுடன் இணைந்து நிபுண யோகம் தருகிறார். இதனால் உமது அறிவாற்றலால் மதிப்பும் பாராட்டும் பெற வாய்ப்பு உண்டு. கல்வி சம்பந்தமான முன்னேற்றத்துக்கு கைமேல் பலன் கிட்டும். செய்தொழில் எதுவானாலும் அதில் மிக்க சுறுசுறுப்புடன் விளங்குவீர்கள். அரசு வழி அனுகூலம் தேடி வரும். சகோதர வழியில் எதிர்பாராத செலவுகள் வரும். 4.9.06 மாலை முதல் 6.9.06 மாலை வரை சந்திராஷ்டமம். கவனம் தேவை.

செப்டெம்பர் - 2006



தினமும் சுண்டல் செய்வதற்குப் பதிலாக, கடலை உருண்டை, பொட்டுக்கடலை உருண்டை, எள் உருண்டை போன்ற சத்துள்ள பண்டங்களை விநியோகம் செய்யலாம்.

- எஸ். ராஜம், கரூர்.

பரிகாரம் : சக்கரத்தாழ்வாரை வழிபடவும். இயன்றவர்கள் சுதர்ஸன ஹோமம் செய்க.

கடக ராசி :

புனர்பூசம் 4-ம் பாதம், பூசம், ஆயில்யம்

கடமை தவறாமலும் காரியம் குறையாமலும் பணிசெய்து நற்பெயர் பெறும் கடக ராசி நேயர்களே! உமது ராசி நாதன் சந்திரன் மாதத்தின் முதல் நாளில் ராசிக்கு 5-ல் நீசம் அடைந்த போதிலும் உமது ராசிக்கு 4-ல் குருபக வான் அமர்ந்து குரு சந்திரயோகம் தரு கிறார். இதனால் நலமே விளையும். குரு உமது ராசிக்கு விரயஸ்தானத்தைப் பார்ப்பதால் குடும் பத்தில் சுபச் செலவுகள் வரும். சரளமான பணப்புழக்கம் உண்டு. வியாபாரிகள் பல சலுகைகள் பெறுவார்கள். பாசன வசதி அதிகரிக்கும். விவசாயம் செழிக்கும். உத்தியோகப் பிரிவினர் விரும்பிய பதவி உயர்வு பெறுவர். தடைபட்ட கால வழக்குகள் முடிவுக்கு வரும். கடன் கணிசமாகத் தரும். பெண்கள் தாயார் வீட்டுச் சீதனம் கணிசமாக பெற இடமுண்டு. மாலை முதல் 8.9.06 வரை சந்திராஷ்டமம்.

பரிகாரம் : திருக்கடையூர் அன்னை அபிராமியை வழிபடவும். சௌந்தர்ய லஹரி பாராயணம் செய்ய நன்று. அல்லது கேட்கவும் நன்று.

சிம்ம ராசி :

மகம், பூரம், உத்திரம் 1-ம் பாதம்.

சீரிய குணமும் சிந்தனை வளமும் மிக்க சிம்மராசி நேயர்களே! உமது ராசிநாதன் உமது ஜென்மராசியிலே ஆட்சி பலம் பெற்று பாஸ்கர யோகம் தருகிறார். புதனுடன் இணைந்து நிபுண யோகம் தருகிறார். இதனால் நினைத்த காரியத்தை நினைத்தபடி முடிக்கலாம். வாக்கினால் வளமும் நலமும் சேரும். பதவி உயர்வு கிட்டும். சரளமான பணப் புழக்கம் நிலவும். தொழில்வழிப் பிரயா ணங்கள் அனுகூலம் தரும். புதிய ஒப்பந் தம் கையெழுத்தாகும். உத்யோகப்பிரி வினர் உயர்நிலை அடைவர். இசை பயிலும் ஆர்வம் உண்டாகும். விவசாயி கள் மிகுந்த அனுகூலம் பெறுவர். மாம னார் மூலம் ஒத்தாசை கிட்டும். 8.9.2006 மாலை முதல் 10.9.2006 மாலை வரை சந்திராஷ்டமம்.

பரிகாரம் : பிரதி சோமவாரம் சிவாலயத்தில் நெய்தீபம் ஏற்றவும். பிரதோஷ வழிபாடு செய்க. சிவபுராணம் பாராயணம் செய்க.

கன்னி ராசி :

உத்திரம் 2, 3, 4-ம் பாதங்கள், ஹஸ்தம், சித்திரை 1, 2-ம் பாதங்கள்.

கடமையில் கண்ணும் கருத்துமாக இருக்கும் கன்னிராசி நேயர்களே! உமது ராசிநாதன் புதன் 12-ல் மறைவு. இதனால் தொழில் வழியில் வெளியூர் (அ) வெளி நாடு செல்ல நேரும். சிலர் மாத ஆரம்பத் திலேயே கூட வெளிநாட்டிலிருக்கவும் வாய்ப்பு உள்ளது. பெயரும் புகழும் பெறு வீர்கள். வாக்கினால் வளமும் நலமும் பெறுவீர்கள். சரளமான பணப் புழக்கம் இருக்கும். [illegible] விலகும். [illegible] [illegible] சந்திராஷ்டமம் [illegible] இருக்கும் [illegible] [illegible] விவகாரங்கள் தீரும். சிலர் பூர்விக வீட்டைப் புதுப்பிக்க நேரும். 10.9.2006 மாலை முதல் 12.9.06 மாலை வரை சந்திராஷ்டமம். கவனம் தேவை.

பரிகாரம் : பிரதோஷ வழிபாடு செய்க. பிரதி தேய்பிறை அஷ்டமியன்று

பிரத்யங்கரா தேவியை கனி மாலை சாத்தி வழிபடவும். சுதர்ஸன வழிபாடு செய்க.

துலாம் ராசி :

சித்திரை 3, 4-ம் பாதங்கள், சுவாதி, விசாகம் 1, 2, 3-ம் பாதங்கள்.

துவளாத மனமும் துல்லியமாக யூகித்து உணரும் நுண்ணறிவும் கொண்ட துலாம் ராசி நேயர்களே! உமது ராசி நாதன் சுரன் உமது ராசிக்கு 10-ல் நட்பு கிரகமான சுக்ரனுடன் இணைவு. இதனால் வீடு, மனை, வண்டி, வாகனம் வாங்கும் யோகம் உண்டாகும். கருத்த மனிதரால் சகாயம் கிட்டும். சிலர் கலப்புத் திருமணம் செய்ய (அ) காதல் திருமணம் புரிய இடமுண்டு. பூர்வீகச் சொத்தில் வில்லங்கம் தீரும். புதிய முயற்சிகளில் துரிதமான வெற்றி கிட்டும். எதிர்பார்த்தபடி இடமாறுதல் கிடைக்கும். 12.9.06 மாலை முதல் 14.9.2006 முன்னிரவு வரை சந்திராஷ்டமம். கவனம் தேவை.

பரிகாரம் : மாரியம்மனுக்குக் குங்கும அர்ச்சனை செய்க. வீட்டில் மகாலக்ஷ்மி பூஜை செய்க. சுமங்கலிகட்குப் பிரசாதம் வழங்கவும்.

விருச்சிக ராசி :

விசாகம் 4-ம் பாதம், அனுஷம், கேட்டை

விறுவிறுப்புடன் செயல்படத் தெரிந்த விருச்சிக ராசி நேயர்களே! உமது ராசிநாதன் செவ்வாய் உமது ராசிக்கு 11-ல் கேதுவுடன் இணைவு. இதனால் உமது எண்ணங்கள் இறையருளால் நிறைவேறும். குடும்பத்தில் சுபச்செலவுகள் வரும். தொழில் வழியில் அரசு முறை ஆதரவு கிட்டும். அரசு அலுவலில் ஈடுபட்டோர் உயர் அதிகாரிகளின் அனுசரிப்பைப் பெற இடமுண்டு. தெய்வீகப் பிரார்த்தனைகளை நிறைவேற்றுவீர்கள். நோய் விலகும். கடன் தீரும். வழக்கில் வெற்றி கிட்டும். விவசாயம் செழிக்கும். சுய தொழில் புரிபவர்கள் அரசு (அ) வங்கி மூலம் போதிய உதவிகளைப் பெறுவர். 14.9.06 முன்னிரவு முதல் 17.9.06 அதிகாலை வரை சந்திராஷ்டமம்.

பரிகாரம் : பிரதி செவ்வாய் தேவி கருமாரியம்மனைக் குங்கும அர்ச்சனை செய்து மனமுருக வழிபடவும். தினசரி விநாயகரை வழிபடவும். வினைகள் தீரும்; வெற்றிகள் குவியும்.

தனுசு ராசி :

மூலம், பூராடம், உத்திராடம் 1-ம் பாதம்

தங்கமான மனமும் தயாள குணமும் கொண்ட தனுசு ராசி நேயர்களே! உமது ராசிநாதன் குருபகவான் உமது ராசிக்கு 11-ல் சஞ்சாரம். இதனால் நினைத்தது நடக்கும். கேட்டது கிடைக்கும். தடைப்பட்டு வந்த பதவி உயர்வு கிடைக்கும். அரசு அலுவலர்கள் கௌரவம் மிக்க பொறுப்புகளை ஏற்க நேரும். மனைவி வழியில் பொருள் வரவுக்கு இடமுண்டு. பிரிந்த தம்பதிகள் இணைந்து வாழ இடமுண்டு. விவசாயத்தில் பணப் பயிர் அதிக மகசூல் தரும். பெண்கள் மாமியாரிடம் பக்குவமாக நடந்து கொள்க. நாகாத்தல் நன்று. 17.9.06 அதிகாலை முதல் 19.9.06 மாலை வரை சந்திராஷ்டமம்.

பரிகாரம் : பிரதி வியாழன் தட்சிணா மூர்த்திக்குக் கொண்டைக்கடலையைத் தாம்பூலத் தட்சிணையுடன் சமர்ப்பித்து 3 முறை வலம் வந்து 3 முறை சாஷ்டாங்க நமஸ்காரம் செய்க.

ஆஹா 50!

பத்துப் பேருக்கு சாதாரண ரவிக்கைத் துணி கொடுப்பதற்குப் பதில், இரண்டு ஏழைகளுக்கு நல்ல துணி 1 மீட்டர் கொடுக்கலாமே.

- ஆர். பார்வதி, அம்பத்தூர்.



மகர ராசி :

உத்திராடம் 2, 3, 4-ம் பாதங்கள், திருவோணம், அவிட்டம் 1, 2-ம் பாதங்கள்.

மனதில் மாசுமருவற்ற மகர ராசி நேயர்களே! உமது ராசிநாதன் சனிபகவான் உமது ராசிக்கு 7-ல் சுக்ரனுடன் இணைவு. இதனால் வீடு, வண்டி, வாகனம் வாங்குவீர்கள். ரியல் எஸ்டேட், சிவில் காண்ட்ராக்டர்கள் விரைந்து முன்னேறுவர். குடும்பத்தில் வீணான வாக்கு வாதத்தைத் தவிர்க்கவும். சுயதொழில் புரிபவர்கள் மகிழ்ச்சிக் கடலில் மிதப்பர். எதிர்பாராத தனலாபம் கிட்டும். புதிய முதலீடுகளில் அவசரம் காட்ட வேண்டாம். உத்தியோகப்பிரிவினர் விரும்பிய படி இடமாற்றம் பெறுவர். பெண்கள் மாமியார் மூலம் அனுசரிப்பினைப் பெறுவர். 19.9.2006 மாலை முதல் 22.9.06 காலை வரை சந்திராஷ்டமம். கவனம் தேவை.

பரிகாரம் : பிரதி சனிக்கிழமை வெங்கடாஜலபதியை வழிபடவும். தினசரி ஸ்ரீ வெங்கடேஸ்வர சுப்ரபாதம் கேட்பது நலம்.

கும்ப ராசி :

அவிட்டம் 3, 4-ம் பாதங்கள், சதயம், பூரட்டாதி 1, 2, 3-ம் பாதங்கள்.

குடத்து விளக்காகத் திகழும் செயலார்வமும் சேவை மனோபாவமும் கொண்ட கும்பராசி நேயர்களே! உமது ராசிநாதன் சனிபகவான் உமது ராசிக்கு 6-ல் சுக்ரனுடன் இணைந்து 6-ல் அமர்வு. இதனால் உறவு முறைகளால் ஏற்பட்ட சங்கடம் விலகும். சந்தோஷம் கூடும். கடன் தீரும். கவலைகள் விலகும். இளைய சகோதர வழியில் அனுசரித்துப் போவது நலம். தொழில்புரிபவர்கள் புதிய முதலீடுகள் செய்யலாம். வெளிநாட்டுத் தொடர்பு கிட்டும். வாக்கினால் வளமும் நலமும் கூடும். சிலருக்குப் பதவி உயர்வு கிட்டும். பெண்கள் தாய் வீட்டின் மூலம் மிகுந்த அனுகூலம் பெறுவர். 22.9.06 காலை முதல் 24.9.2006 மாலை வரை சந்திராஷ்டமம். கவனம் தேவை.

பரிகாரம் : பிரதி செவ்வாய் ராகு காலத்தில் துர்க்கைக்குத் தீபம் ஏற்றவும். பிரதி சனிக்கிழமை சனிபகவானுக்குத் தீபம் ஏற்றவும்.

மீன ராசி :

பூரட்டாதி 4-ம் பாதம், உத்திரட்டாதி, ரேவதி

மென்மையான குணமும் மிதமான போக்கும் கொண்ட மீனராசி நேயர்களே! உமது ராசிநாதன் குருபகவான் உமது ராசிக்கு 8ல் அமர்வு. வாக்கினால் வளமும் நலமும் சேரும். அரசு வழியில் தொழில் புரிய போதிய மூலதனம் கிடைக்கும். சிலர் மனைவி பேரில் நிலபுலன்கள் வாங்குவர். வங்கி, நிதி நிறுவனம் போன்றவற்றில் வாங்கிய கடனை அடைப்பர். தவணைப் பாக்கிகளைக் கட்டி விடுவீர்கள். கம்ப்யூட்டர், எலக்ட்ரிகல், எலக்ட்ரானிக்ஸ் போன்ற பிரிவினர் ஏற்றம் காண்பர். மாமனார் மாமியார் ஒத்தாசை கிட்டும். உத்தியோகப்பிரிவினர் விரும்பியபடி இடமாறுதல் பெறுவர். 24.9.2006 மாலை முதல் 27.9.2006 காலை வரை சந்திராஷ்டமம். கவனம் தேவை.

பரிகாரம் : பிரதி வியாழன் தட்சிணாமூர்த்திக்குக் கொண்டைக்கடலையைத் தாம்பூலத் தட்சிணையுடன் சமர்ப்பித்து 3 முறை வலம் வந்து வழிபடவும். ஆஞ்சநேயரை வழிபடவும்.



கொலு வைக்கப் போறீங்களா? ஒரு நிமிடம். கொலுவில் ஒரு படியை அலங்கரிக்கும் பணியை உங்கள் குழந்தைகளின் வசம் ஒப்படையுங்கள். அப்புறம் பாருங்கள். உங்கள் செல்லக் குட்டிகளின் கற்பனைத் திறனைக் கண்டு, நீங்களே மலைத்துப் போவீங்க!

- எச். அஜிரா, கீழக்கரை.


அழகாய் தோன்றிட ஓர் இரவு
அந்த நினைவை பொக்கிஷமாய் பாதுகாக்க ஓர் ஜென்மம்
எங்கள் வெட்டிங் கலெக்ஷன். அதி நவீன தொழில்நுட்ப வசதிகள் அடங்கிய எங்கள் ஆலையில் வடிவமைக்கப்பட்ட இந்த ஈடு இணையற்ற நகை வகைகளில், பிரம்மாண்டமான டிசைன்கள் முதல் மிக நேர்த்தியான டிசைன்கள் வரை உள்ளன. வாருங்கள், வாழ்நாளில் ஒரு முறை நிகழும் அந்த ஒளிமயமான வைபவத்தை நீங்காமல் நினைவில் நின்றிடச் செய்யுங்கள்.
வெட்டிங் கலெக்ஷன்
Kirtilals
SINCE 1939
GOLD AND DIAMOND JEWELLERY
An ISO 9001:2000 Company
Visit us at: Coimbatore 601, Raja Street. Tel: 2395444; Chennai 76, C. P. Ramasamy Road, Alwarpet. Tel: 24660067.

32738.2006D


காஞ்சிப்பட்டில் வட இந்தி
கைவேலைப்பாடுகள்
வஸ்தர கலா
பட்டு
வடக்கும் தெற்கும் பட்டில் சங்கமம்
போத்தீஸ்
சென்னை • திருநெல்வேலி • ஸ்ரீவில்லிபுத்தூர்
www.pothys.com

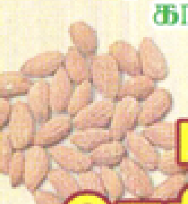
என்றும் உங்களுடன்

மங்கையர் மலர்

வாசகியர் கைவண்ணத்தில்...

ஆல்மண்ட் போர்ட் ஆஃப் காலிஃபோர்னியா

வழங்கும்



பாதாம் ரெசிபிஸ் - 64

செப்டெம்பர் 2006 இதழுடன் இலவச இணைப்பு



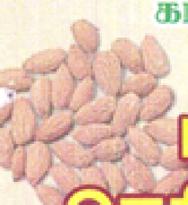
என்றும் உங்களுடன்

மங்கையர் மலர்

வாசகியர் கைவண்ணத்தில்...

ஆல்மண்ட் போர்ட் ஆஃப் காலிஃபோர்னியா

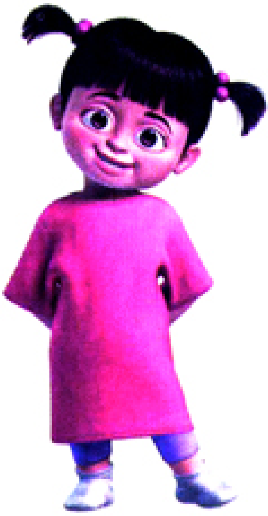
வழங்கும்



பாதாம் ரெசிபிஸ் - 64

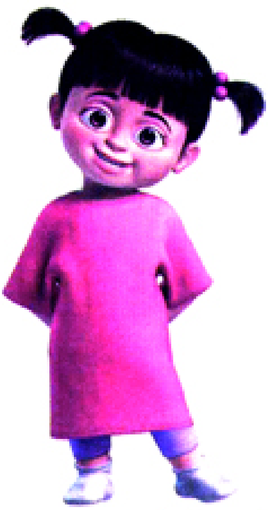
செப்டெம்பர் 2006 இதழுடன் இலவச இணைப்பு





மங்கையர் மலர் - 'ஆல்மண்ட் போர்ட் ஆஃப் காலிஃபோர்னியா' வழங்கும் 'பாதாம் ரெஸிபி-64' போட்டி என அறிவித்ததுமே, வந்து குவிந்த சமையல் குறிப்புகளைக் கண்டு அசந்தே விட்டோம். 'Open with a BADA(M) smile' எனத் தலைப்பிட்டு மெகா சமையல் புத்தகமே அனுப்பிய கற்பகவல்லி ரமேஷுக்கும் (நங்கநல்லூர்) ஆசிரியரும் பொறுப்பாசிரியரும் பேசிக் கொள்வது போல லே-அவுட் எல்லாம் செய்து அனுப்பிய லக்ஷ்மி ஸ்ரீநிவாசனுக்கும் (சென்னை) எங்கள் பாராட்டு. சிறப்பானவற்றைத் தேர்ந்தெடுத்து பிரசுரித்திருக்கிறோம். ஆர்வத்துடன் கலந்து கொண்ட வாசகியருக்கு நன்றி!

(ஆசிரியர்)



மங்கையர் மலர் - 'ஆல்மண்ட் போர்ட் ஆஃப் காலிஃபோர்னியா' வழங்கும் 'பாதாம் ரெஸிபி-64' போட்டி என அறிவித்ததுமே, வந்து குவிந்த சமையல் குறிப்புகளைக் கண்டு அசந்தே விட்டோம். 'Open with a BADA(M) smile' எனத் தலைப்பிட்டு மெகா சமையல் புத்தகமே அனுப்பிய கற்பகவல்லி ரமேஷுக்கும் (நங்கநல்லூர்) ஆசிரியரும் பொறுப்பாசிரியரும் பேசிக் கொள்வது போல லே-அவுட் எல்லாம் செய்து அனுப்பிய லக்ஷ்மி ஸ்ரீநிவாசனுக்கும் (சென்னை) எங்கள் பாராட்டு. சிறப்பானவற்றைத் தேர்ந்தெடுத்து பிரசுரித்திருக்கிறோம். ஆர்வத்துடன் கலந்து கொண்ட வாசகியருக்கு நன்றி!

(ஆசிரியர்)

என்றும் உங்களுடன்
மங்கையர் மலர் தரத்திலும் நம்பர் 1 மகளிர் மாத இதழ்!

பாதாம் சுகியன்



பாதாம் பொடி - ¼ கப், உ. பருப்பு - 1 தம்ளர், ப. அரிசி - 1 ஸ்பூன், தேங்காய்த் துருவல் - ¼ கப், சர்க்கரைப் பொடி - 10 ஸ்பூன்.

அரிசி, உளுந்தை மாவாக அரைக்கவும். பாதாம் பொடி, தேங்காய்த் துருவல், சர்க்கரைப் பொடி கலந்து, உருட்டி, அரிசி மாவில் தோய்த்துப் பொரித்து எடுத்தால் சப்பு கொட்டும் 'பாதாம் சுகியன்' சூப்பர் டேஸ்டில் இருக்கும்.

- மைதிலி சுந்தரம், சென்னை - 7.

Supplement to Mangayar Malar September 2006 3

பாதாம் சுகியன்



பாதாம் பொடி - ¼ கப், உ. பருப்பு - 1 தம்ளர், ப. அரிசி - 1 ஸ்பூன், தேங்காய்த் துருவல் - ¼ கப், சர்க்கரைப் பொடி - 10 ஸ்பூன்.

அரிசி, உளுந்தை மாவாக அரைக்கவும். பாதாம் பொடி, தேங்காய்த் துருவல், சர்க்கரைப் பொடி கலந்து, உருட்டி, அரிசி மாவில் தோய்த்துப் பொரித்து எடுத்தால் சப்பு கொட்டும் 'பாதாம் சுகியன்' சூப்பர் டேஸ்டில் இருக்கும்.

- மைதிலி சுந்தரம், சென்னை - 7.

சருமத்துக்கு வனப்பு தரும்
CALIFORNIA almonds are in!



பாதாம் கார சுண்டல்

பாதாம் பருப்பு - 200 கிராம், மிளகாய், சீரகம், தேங்காய்த் துருவல், எலுமிச்சைச் சாறு - தலா - 1½ ஸ்பூன், உப்பு, தனியாத் தூள், பெருங்காயம் - தேவைக்கேற்ப.



சீரகத் தாளிப்புடன் வதக்கிய வெங்காயத் தோடு, அரிந்த பாதாம் பருப்பையும் சேர்த்து வதக்கி, தேங்காய்த் துருவல், உப்பு, எலுமிச்சைச்சாறு சேர்த்து சமைத்தபின் பாருங் களேன் 'பாதாம் காரச் சுண்டல்' உங்களை, சுண்டி இழுக்கிறதா இல் லையா என்று!

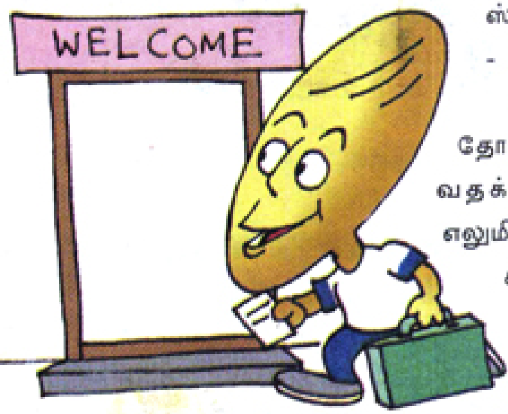
- கோவை தாரா, கோவை.

4 Supplement to Mangayar Malar September 2006



பாதாம் கார சுண்டல்

பாதாம் பருப்பு - 200 கிராம், மிளகாய், சீரகம், தேங்காய்த் துருவல், எலுமிச்சைச் சாறு - தலா - 1½ ஸ்பூன், உப்பு, தனியாத் தூள், பெருங்காயம் - தேவைக்கேற்ப.



சீரகத் தாளிப்புடன் வதக்கிய வெங்காயத் தோடு, அரிந்த பாதாம் பருப்பையும் சேர்த்து வதக்கி, தேங்காய்த் துருவல், உப்பு, எலுமிச்சைச்சாறு சேர்த்து சமைத்தபின் பாருங் களேன் 'பாதாம் காரச் சுண்டல்' உங்களை, சுண்டி இழுக்கிறதா இல் லையா என்று!

- கோவை தாரா, கோவை.

என்றும் உங்களுடன்
மங்கையர் மலர் தரத்திலும் நம்பர் 1 மகளிர் மாத இதழ்!

மசாலா பாதாம் இட்லி



இட்லி அரிசி - 200 கி, உளுத்தம் பருப்பு - 100 கி, பாதாம் பருப்பு - 100 கி, பச்சை மிளகாய், இஞ்சி, கறிவேப்பிலை, தேவைக்கு உப்பு, எண்ணெய் - பொரிக்கும் அளவு.

அரைத்து வைத்திருக்கும் இட்லி மாவில் வெந்நீரில் கழுவிய பாதாம் (கீற்றுகளாக), இஞ்சி, கறிவேப்பிலை கலந்து இட்லிகளாக வார்த்து, ஆறியவுடன் எண்ணெயில் பொரிக்க, மணக்கும் 'மசாலா பாதாம் இட்லி' மனதைக் கொள்ளை கொள்ளும். வாயில் விண்டு போடச் சொல்லும்.

- 'ஆல்மண்ட் போர்ட் ஆஃப் காலிஃபோர்னியா'

என்ன வாசனை... என்ன ருசி!

CALIFORNIA almonds are in!

Supplement to Mangayar Malar September 2006 5

மசாலா பாதாம் இட்லி



இட்லி அரிசி - 200 கி, உளுத்தம் பருப்பு - 100 கி, பாதாம் பருப்பு - 100 கி, பச்சை மிளகாய், இஞ்சி, கறிவேப்பிலை, தேவைக்கு உப்பு, எண்ணெய் - பொரிக்கும் அளவு.

அரைத்து வைத்திருக்கும் இட்லி மாவில் வெந்நீரில் கழுவிய பாதாம் (கீற்றுகளாக), இஞ்சி, கறிவேப்பிலை கலந்து இட்லிகளாக வார்த்து, ஆறியவுடன் எண்ணெயில் பொரிக்க, மணக்கும் 'மசாலா பாதாம் இட்லி' மனதைக் கொள்ளை கொள்ளும். வாயில் விண்டு போடச் சொல்லும்.

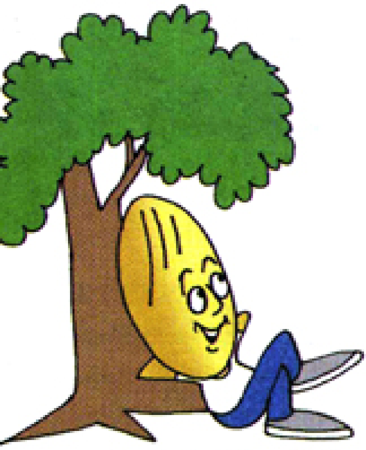
- 'ஆல்மண்ட் போர்ட் ஆஃப் காலிஃபோர்னியா'

என்ன வாசனை... என்ன ருசி!

CALIFORNIA almonds are in!



பாதாம் கலர்ஃபுல் சாலட்



பாதாம் பருப்பு - 10, சிறிதாக அரியப்பட்ட சாலட் கறிகாய்கள், எலுமிச்சைச் சாறு - 2 ஸ்பூன், உப்பு - தேவைக்கேற்ப.

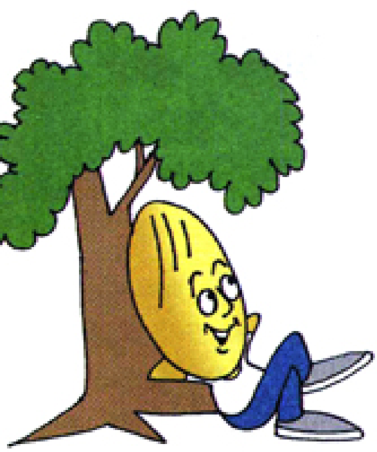
கறிகாய்களுடன், ஊறி தோல் நீக்கிய பாதாமை நீளவாக்கில் நறுக்கி, கொத்துமல்லி, எலுமிச்சைச்சாறு சேர்த்தால் 'பாதாம் கலர்ஃபுல் சாலட்' தயார்! சத்துமிக்க சுவை. 'அட!' போட வைக்கும்.

- பாமாரமணி, திருச்சி.

என்றும் உங்களுடன்
மங்கையர் மலர் தரத்திலும் நம்பர் 1 மகளிர் மாத இதழ்!



பாதாம் கலர்ஃபுல் சாலட்



பாதாம் பருப்பு - 10, சிறிதாக அரியப்பட்ட சாலட் கறிகாய்கள், எலுமிச்சைச் சாறு - 2 ஸ்பூன், உப்பு - தேவைக்கேற்ப.

கறிகாய்களுடன், ஊறி தோல் நீக்கிய பாதாமை நீளவாக்கில் நறுக்கி, கொத்துமல்லி, எலுமிச்சைச்சாறு சேர்த்தால் 'பாதாம் கலர்ஃபுல் சாலட்' தயார்! சத்துமிக்க சுவை. 'அட!' போட வைக்கும்.

- பாமாரமணி, திருச்சி.

என்றும் உங்களுடன்
மங்கையர் மலர் தரத்திலும் நம்பர் 1 மகளிர் மாத இதழ்!



பாதாம் அவல் புட்டு

அவல் - 1 கப், வெல்லம், தேங்காய்த் துருவல் - தலா - ½ கப், பாதாம், முந்திரி - தலா 5, நெய் - 2 ஸ்பூன்.

வெல்லப்பாகில் வறுத்துப் பொடித்த அவல், பருப்புகள், தேங்காய்த் துருவலைக் கொட்டிக் கிளறி வைக்க 'பாதாம் அவல் புட்டை' பள்ளியிலிருந்து திரும்பும் அரும்புகள் அள்ளிக் கொண்டு போவார்களே!

- டி. காயத்ரி, சிவகாசி.

Supplement to Mangayar Malar September 2006 7



பாதாம் அவல் புட்டு

அவல் - 1 கப், வெல்லம், தேங்காய்த் துருவல் - தலா - ½ கப், பாதாம், முந்திரி - தலா 5, நெய் - 2 ஸ்பூன்.

வெல்லப்பாகில் வறுத்துப் பொடித்த அவல், பருப்புகள், தேங்காய்த் துருவலைக் கொட்டிக் கிளறி வைக்க 'பாதாம் அவல் புட்டை' பள்ளியிலிருந்து திரும்பும் அரும்புகள் அள்ளிக் கொண்டு போவார்களே!

- டி. காயத்ரி, சிவகாசி.

வருடம் முழுவதும் கிடைக்கும்
CALIFORNIA almonds are in!



பாதாம் அடை



புழுங்கல் அரிசி - 1 கப், பாதாம் பருப்பு - 1 கப், சோயா, ராஜ்மா, பார்லி தலா - 1 கப், உப்பு, காரம் தேவைக்கேற்ப.

பாதாம் பருப்பை வறுத்துப் பொடித்துக் கொள்ளவும். இதர வகைகளை அரைத்து, அடை யாக வார்த்து, பொடித்த பாதாம் தூளைத் தூவி இரு பக்கமும் வெந்து எடுக்க ' பாதாம் அடை'யை படுகுஷியாக எல்லோரும் வெட்டு வார்கள்.

- என். அலமேலு, திருநெல்வேலி.

8 Supplement to Mangayar Malar September 2006



பாதாம் அடை



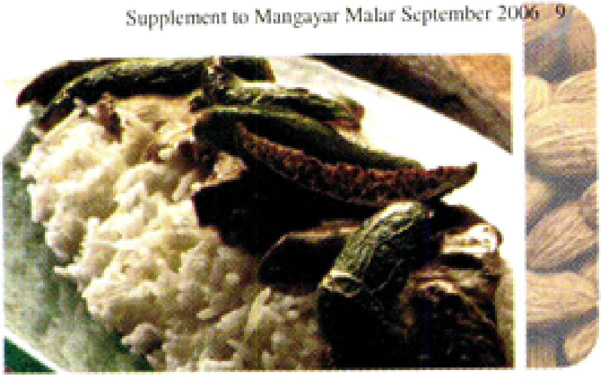
புழுங்கல் அரிசி - 1 கப், பாதாம் பருப்பு - 1 கப், சோயா, ராஜ்மா, பார்லி தலா - 1 கப், உப்பு, காரம் தேவைக்கேற்ப.

பாதாம் பருப்பை வறுத்துப் பொடித்துக் கொள்ளவும். இதர வகைகளை அரைத்து, அடை யாக வார்த்து, பொடித்த பாதாம் தூளைத் தூவி இரு பக்கமும் வெந்து எடுக்க ' பாதாம் அடை'யை படுகுஷியாக எல்லோரும் வெட்டு வார்கள்.

- என். அலமேலு, திருநெல்வேலி.

என்றும் உங்களுடன்
மங்கையர் மலர் தரத்திலும் நம்பர் 1 மகளிர் மாத இதழ்!

கோவைக்காய் பாதாம் கூரா



கோவைக்காய் - 600 கி, பாதாம் - ½ கப், தேங்காய்த் துருவல் - ½ கப், இஞ்சி, பூண்டு விழுது, உப்பு - தேவைக்கு. வெங்காயம் - 1, தக்காளி - 2.

தாளிப்பில் வெங்காயம் தக்காளியை வதக்கி, நீளவாக்கில் நறுக்கிய கோவக்காயைப் போட்டு, விழுதாக்கிய பாதாம், இஞ்சி, தேங்காயைக் கலந்து கொதிக்க வைக்க, 'கோவக்காய் பாதாம் கூரா' கோபத்தில் இருக்கும் மாமியாரைக் குதூகலப்படுத்தும்.

- 'ஆல்மண்ட் போர்ட் ஆஃப் காலிஃபோர்னியா'

நோய் எட்டிப் பார்க்காது...

Supplement to Mangayar Malar September 2006 9

கோவைக்காய் பாதாம் கூரா



கோவைக்காய் - 600 கி, பாதாம் - ½ கப், தேங்காய்த் துருவல் - ½ கப், இஞ்சி, பூண்டு விழுது, உப்பு - தேவைக்கு. வெங்காயம் - 1, தக்காளி - 2.

தாளிப்பில் வெங்காயம் தக்காளியை வதக்கி, நீளவாக்கில் நறுக்கிய கோவக்காயைப் போட்டு, விழுதாக்கிய பாதாம், இஞ்சி, தேங்காயைக் கலந்து கொதிக்க வைக்க, 'கோவக்காய் பாதாம் கூரா' கோபத்தில் இருக்கும் மாமியாரைக் குதூகலப்படுத்தும்.

- 'ஆல்மண்ட் போர்ட் ஆஃப் காலிஃபோர்னியா'

நோய் எட்டிப் பார்க்காது...



பாதாம் ராய்தா



பாதாம் பருப்பு - 5, கேரட் - 1 துண்டு, தேங்காய்த் துருவல், தயிர், ப. மிளகாய், உப்பு - தேவைக்கேற்ப.

தோல் நீக்கிய பாதாமுடன், எல்லா வற்றையும் சேர்த்து அரைத்து, தயிரில் கலக்கினால் அருமையான 'பாதாம் ராய்த்தா'வுக்கு 'ரா... ரா' என்கிற வரவேற்பு நிச்சயம் இருக்கும்.

- எஸ். பங்கஜம், அஸ்தினாபுரம்.

10 Supplement to Mangayar Malar September 2006

பாதாம் ராய்தா

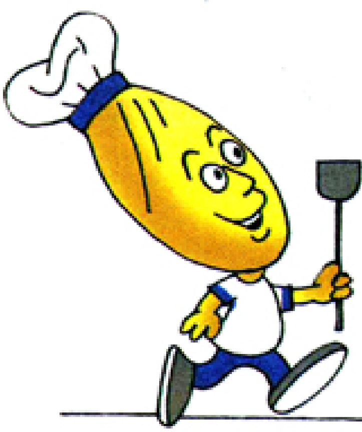
பாதாம் பருப்பு - 5, கேரட் - 1 துண்டு, தேங்காய்த் துருவல், தயிர், ப. மிளகாய், உப்பு - தேவைக்கேற்ப.

தோல் நீக்கிய பாதாமுடன், எல்லா வற்றையும் சேர்த்து அரைத்து, தயிரில் கலக்கினால் அருமையான 'பாதாம் ராய்த்தா'வுக்கு 'ரா... ரா' என்கிற வரவேற்பு நிச்சயம் இருக்கும்.

- எஸ். பங்கஜம், அஸ்தினாபுரம்.

என்றும் உங்களுடன்
மங்கையர் மலர் தரத்திலும் நம்பர் 1 மகளிர் மாத இதழ்!







பாதாம் அரைத்த கீரைக்கூட்டு

பாதாம் விழுது - 1 கப், பயத்தம் பருப்பு, கொண்டைக்கடலை - தலா 100கி, பசலைக் கீரை - 600 கி, மிளகாய், உப்பு தேவைக்கு.

ப.பருப்பு, கொ.கடலையை வேகவிட்டு, தாளிப்பில் கீரையைப் போட்டு வெந்ததும், பாதாம் விழுது, உப்பு, வெந்த கடலைகளைச் சேர்த்துச் சமைத்தால் 'பாதாம் அரைத்த கீரைக்கூட்டு' மிகவும் கிரேட்டுதான்!

- 'ஆல்மண்ட் போர்ட் ஆஃப் காலிஃபோர்னியா'

Supplement to Mangayar Malar September 2006 11



பாதாம் அரைத்த கீரைக்கூட்டு

பாதாம் விழுது - 1 கப், பயத்தம் பருப்பு, கொண்டைக்கடலை - தலா 100கி, பசலைக் கீரை - 600 கி, மிளகாய், உப்பு தேவைக்கு.

ப.பருப்பு, கொ.கடலையை வேகவிட்டு, தாளிப்பில் கீரையைப் போட்டு வெந்ததும், பாதாம் விழுது, உப்பு, வெந்த கடலைகளைச் சேர்த்துச் சமைத்தால் 'பாதாம் அரைத்த கீரைக்கூட்டு' மிகவும் கிரேட்டுதான்!

- 'ஆல்மண்ட் போர்ட் ஆஃப் காலிஃபோர்னியா'

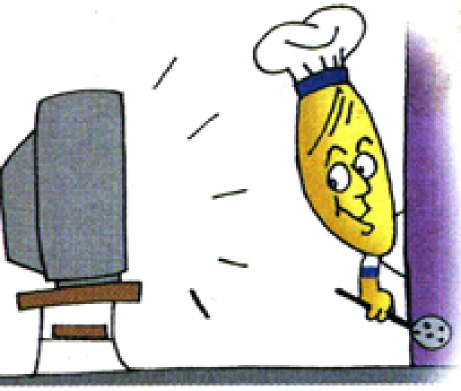
கைப்பிடி பாதாம், மெய்ப்பிணி அகற்றும்

CALIFORNIA almonds are in!



பாதாம் ஃப்ளவர்

காலிஃப்ளவர் - 1,
பாதாம் தோல் நீக்கியது, - 10,
பால் - ½ லிட்டர்,
சர்க்கரை - 1 தம்ளர்,
நெய் சிறிதளவு.



பூவைத் துருவி, நெய்யில் வறுத்து பாலில் வேகவிட்டு, அரைத்த பாதாம் விழுது, சர்க்கரை சேர்த்துக் கொதிக்க விட்டால் 'பாதாம் ஃப்ளவர்' பாயசத்தைப் பருகப் பருக பரமானந்தம் தரும்.

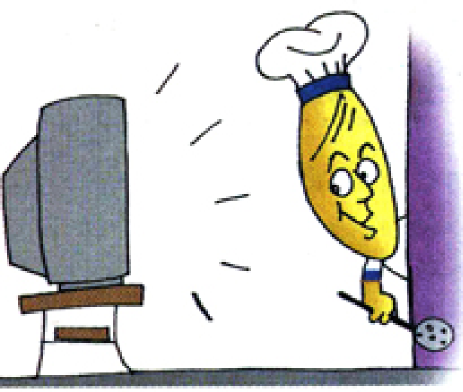
- ப்ரீதா ரங்கஸ்வாமி, மதுரை.

12 Supplement to Mangayar Malar September 2006



பாதாம் ஃப்ளவர்

காலிஃப்ளவர் - 1,
பாதாம் தோல் நீக்கியது, - 10,
பால் - ½ லிட்டர்,
சர்க்கரை - 1 தம்ளர்,
நெய் சிறிதளவு.



பூவைத் துருவி, நெய்யில் வறுத்து பாலில் வேகவிட்டு, அரைத்த பாதாம் விழுது, சர்க்கரை சேர்த்துக் கொதிக்க விட்டால் 'பாதாம் ஃப்ளவர்' பாயசத்தைப் பருகப் பருக பரமானந்தம் தரும்.

- ப்ரீதா ரங்கஸ்வாமி, மதுரை.

என்றும் உங்களுடன் மங்கையர் மலர் தரத்திலும் நம்பர் 1 மகளிர் மாத இதழ்!

பணியாரம் பாயசம்

அரிசி - 2½ கப், உ. பருப்பு - ½ கப் நறுக்கிய பாதாம் - 1 கப், பொரிக்க எண்ணெய்.



இட்லிக்கு அரைப்பது போல் முதல் நாள் அரைத்த மாவில் நறுக்கிய பாதாமைப் போட்டு, பணியாரக் குழியில் ஊற்றிப் பொரித்ததை, பாதாம் விழுது கலந்த பாயசத்தில் மிதக்கவிட்டு, சூடான 'பணியாரம் பாயசம்' தயாரித்து ஆயாசம் தீரக் குடிக்கலாம்.

- 'ஆல்மண்ட் போர்ட் ஆஃப் காலிஃபோர்னியா'

மாங்கனீஸ் நிரம்பியது

Supplement to Mangayar Malar September 2006 13

பணியாரம் பாயசம்

அரிசி - 2½ கப், உ. பருப்பு - ½ கப் நறுக்கிய பாதாம் - 1 கப், பொரிக்க எண்ணெய்.



இட்லிக்கு அரைப்பது போல் முதல் நாள் அரைத்த மாவில் நறுக்கிய பாதாமைப் போட்டு, பணியாரக் குழியில் ஊற்றிப் பொரித்ததை, பாதாம் விழுது கலந்த பாயசத்தில் மிதக்கவிட்டு, சூடான 'பணியாரம் பாயசம்' தயாரித்து ஆயாசம் தீரக் குடிக்கலாம்.

- 'ஆல்மண்ட் போர்ட் ஆஃப் காலிஃபோர்னியா'

மாங்கனீஸ் நிரம்பியது



பாதாம் சிக்கி



நெய்யில் வறுத்த பாதாம் - ¼ கிலோ,
சர்க்கரை - 1 கப், நெய் - 2 ஸ்பூன்,
நெய், சர்க்கரையை மிதமான தீயில் வைத்து, சர்க்கரை கரைந்தவுடன், பாதாமைக் கொட்டிக் கிளற, பூரித்து நிற்கும் 'பாதாம் சிக்கி'யை சிறுவர்கள் விரும்பிச் சாப்பிடுவார்கள்.

- வி. வசந்தா, ஸ்ரீரங்கம்.

14 Supplement to Mangayar Malar September 2006



பாதாம் சிக்கி



நெய்யில் வறுத்த பாதாம் - ¼ கிலோ,
சர்க்கரை - 1 கப், நெய் - 2 ஸ்பூன்,
நெய், சர்க்கரையை மிதமான தீயில் வைத்து, சர்க்கரை கரைந்தவுடன், பாதாமைக் கொட்டிக் கிளற, பூரித்து நிற்கும் 'பாதாம் சிக்கி'யை சிறுவர்கள் விரும்பிச் சாப்பிடுவார்கள்.

- வி. வசந்தா, ஸ்ரீரங்கம்.

என்றும் உங்களுடன்
மங்கையர் மலர் தரத்திலும் நம்பர் 1 மகளிர் மாத இதழ்!





பாதாம் கஞ்சி

பாதாம், கசகசா - தலா 1 கப், கொப்பரை துருவியது - 1 கப், பச்சை நிறம் - சிறிது.

ஊறவைத்து அரைத்த மேற்சொன்ன பொருள்களைப் பாலில் கலந்தால் ஆரோக்கியமான 'பாதாம் கஞ்சி'க்காக கஞ்சி வரதப்பா என்று கெஞ்ச வேண்டியிருக்கும்.

- உத்ரா ஆர். சிம்மன்,
பெங்களூர்.

நிறைய பாஸ்பரஸ் இருக்கே!

Supplement to Mangayar Malar September 2006 15





பாதாம் கஞ்சி

பாதாம், கசகசா - தலா 1 கப், கொப்பரை துருவியது - 1 கப், பச்சை நிறம் - சிறிது.

ஊறவைத்து அரைத்த மேற்சொன்ன பொருள்களைப் பாலில் கலந்தால் ஆரோக்கியமான 'பாதாம் கஞ்சி'க்காக கஞ்சி வரதப்பா என்று கெஞ்ச வேண்டியிருக்கும்.

- உத்ரா ஆர். சிம்மன்,
பெங்களூர்.

நிறைய பாஸ்பரஸ் இருக்கே!

CALIFORNIA
almonds are in!



பாதாம் சீடை



தோலுரித்த பாதாம் பருப்பு - 20,
மைதா - 1 கப்,
கார்ன்ஃப்ளவர்,
பொடித்த சர்க்கரை - தலா ½ கப்,
உப்பு, நெய் - சிறிதளவு.

மாவுகளை உப்பு சேர்த்து சப்பாத்தி மாவு போல் பிசைந்து, உருண்டைகளாக உருட்டி, நடுவில் பாதாம் வைத்து மூடி பொரித்தெடுக்க 'பாதாம் சீடை' தயார். இது சிடுமூஞ்சி நாத்தனாரையும் சிரிக்க வைக்கும்.

- ஜே. உமா, மும்பை.

16 Supplement to Mangayar Malar September 2006



பாதாம் சீடை



தோலுரித்த பாதாம் பருப்பு - 20,
மைதா - 1 கப்,
கார்ன்ஃப்ளவர்,
பொடித்த சர்க்கரை - தலா ½ கப்,
உப்பு, நெய் - சிறிதளவு.

மாவுகளை உப்பு சேர்த்து சப்பாத்தி மாவு போல் பிசைந்து, உருண்டைகளாக உருட்டி, நடுவில் பாதாம் வைத்து மூடி பொரித்தெடுக்க 'பாதாம் சீடை' தயார். இது சிடுமூஞ்சி நாத்தனாரையும் சிரிக்க வைக்கும்.

- ஜே. உமா, மும்பை.

என்றும் உங்களுடன்
மங்கையர் மலர் தரத்திலும் நம்பர் 1 மகளிர் மாத இதழ்!





கீரை, பாதாம் உப்புக் கறி

முளைக்கீரை - ½ கிலோ, பாதாம் பருப்பு - 1 கப், அரிந்த வெங்காயம் - 1½ கப், உப்பு, மிளகாய் - தேவைக் கேற்ப.

வெங்காயத்தை, தாளிப்போடு வதக்கி, நறுக்கிய பாதாம் பருப்பு, கீரை சேர்த்து சமைத்து, சூடான பதார்த்தமாக 'கீரை பாதாம் உப்புகறி' தள்ளுபடியின்றி வயிற்றினுள் தள்ளப்படும்.

- 'ஆல்மண்ட் போர்ட் ஆஃப் காலிஃபோர்னியா'

Supplement to Mangayar Malar September 2006 17





கீரை, பாதாம் உப்புக் கறி

முளைக்கீரை - ½ கிலோ, பாதாம் பருப்பு - 1 கப், அரிந்த வெங்காயம் - 1½ கப், உப்பு, மிளகாய் - தேவைக் கேற்ப.

வெங்காயத்தை, தாளிப்போடு வதக்கி, நறுக்கிய பாதாம் பருப்பு, கீரை சேர்த்து சமைத்து, சூடான பதார்த்தமாக 'கீரை பாதாம் உப்புகறி' தள்ளுபடியின்றி வயிற்றினுள் தள்ளப்படும்.

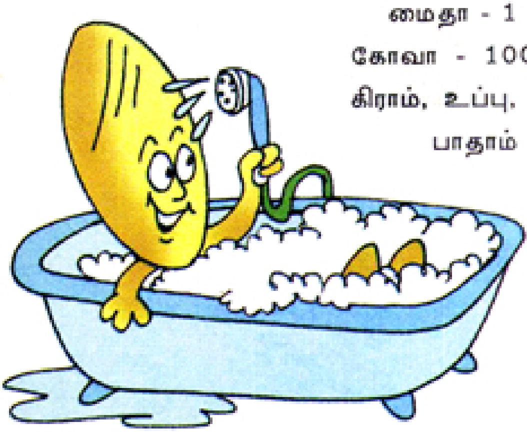
- 'ஆல்மண்ட் போர்ட் ஆஃப் காலிஃபோர்னியா'

கர்ப்பிணிப் பெண்களுக்கு 'கரு' ரக்ஷகன்

CALIFORNIA almonds are in!



சூரத்காரி

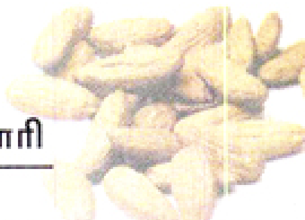


மைதா - 1 ஆழாக்கு, கடலை மாவு - ½ ஆழாக்கு, கோவா - 100 கிராம், பாதாம் - 10, நெய் - 200 கிராம், உப்பு, ஏலம் சிறிதளவு.

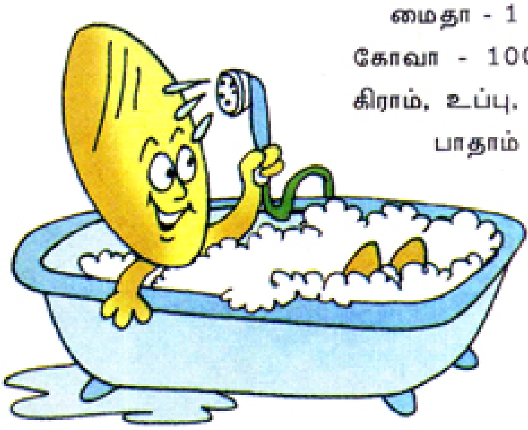
பாதாம் விழுதுடன், கோவா, க. மாவு சேர்த்து நெய்யில் வதக்கி, கோலிகளாக்கவும். மைதா கோன்களில் உருண்டைகளை வைத்துப் பொரித்த 'சூரத்காரி'யை வைத்தால், ஆசையாக உண்ண சுட்டிகள் சுற்றிச் சுற்றி வருவார்கள்.

- எஸ். மகாலட்சுமி, காரைக்கால்.

18 Supplement to Mangayar Malar September 2006



சூரத்காரி

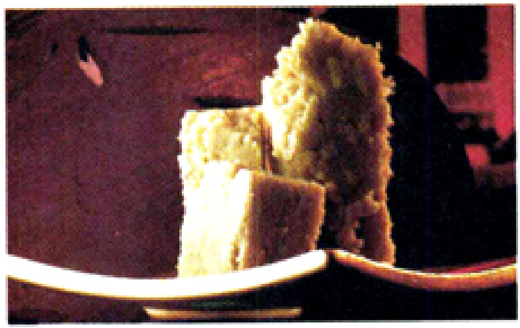


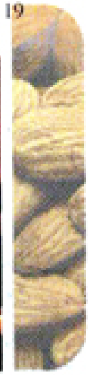
மைதா - 1 ஆழாக்கு, கடலை மாவு - ½ ஆழாக்கு, கோவா - 100 கிராம், பாதாம் - 10, நெய் - 200 கிராம், உப்பு, ஏலம் சிறிதளவு.

பாதாம் விழுதுடன், கோவா, க. மாவு சேர்த்து நெய்யில் வதக்கி, கோலிகளாக்கவும். மைதா கோன்களில் உருண்டைகளை வைத்துப் பொரித்த 'சூரத்காரி'யை வைத்தால், ஆசையாக உண்ண சுட்டிகள் சுற்றிச் சுற்றி வருவார்கள்.

- எஸ். மகாலட்சுமி, காரைக்கால்.

என்றும் உங்களுடன்
மங்கையர் மலர் தரத்திலும் நம்பர் 1 மகளிர் மாத இதழ்!





நட்ஸ் கேண்டி

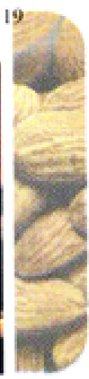
பாதாம் பருப்பு - 1 கப்,
வேர்க்கடலை,
பொட்டுக்கடலை,
அரிசிப் பொரி - ½ கப்,
வெல்லம் - 1 கப்,
ஏலம் - சிறிதளவு.

பருப்புக்களை மிக்ஸியில் பொடி செய்து, வெல்லப்பாகில் கொட்டிக் கிளறி, நெய் தடவிய தட்டில் வில்லைகள் போட்டால் 'நட்ஸ் கேண்டி'யை கேட்டுக் கேட்டுச் சாப்பிடுவார்கள்.

- சந்திரா சண்முகநாதன், மயிலாடுதுறை.

Supplement to Mangayar Malar September 2006 19





நட்ஸ் கேண்டி

பாதாம் பருப்பு - 1 கப்,
வேர்க்கடலை,
பொட்டுக்கடலை,
அரிசிப் பொரி - ½ கப்,
வெல்லம் - 1 கப்,
ஏலம் - சிறிதளவு.

பருப்புக்களை மிக்ஸியில் பொடி செய்து, வெல்லப்பாகில் கொட்டிக் கிளறி, நெய் தடவிய தட்டில் வில்லைகள் போட்டால் 'நட்ஸ் கேண்டி'யை கேட்டுக் கேட்டுச் சாப்பிடுவார்கள்.

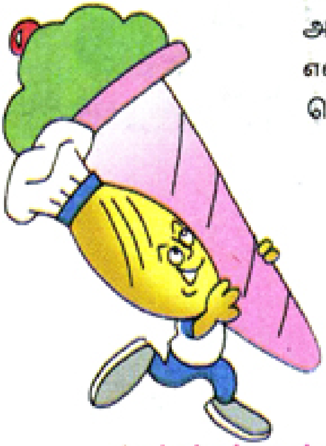
- சந்திரா சண்முகநாதன், மயிலாடுதுறை.

பருப்புகளின் முடிசூடா அரசன் பாதாம்!
CALIFORNIA almonds are in!



ரைஸ்தால் ரிங்

பாதாம் பருப்பு - 100 கிராம்,
அரிசி மாவு - 1 ஆழாக்கு, நெய் - 50 கிராம்,
எள் - ஒரு ஸ்பூன், உப்பு - தேவைக்கேற்ப,
பொரிக்க எண்ணெய்.



ஊறவைத்து அரைத்த பாதாம் விழுதுடன், அரிசி மாவு, எள், உப்பு, நெய் சேர்த்துக் கையால் திரித்து 'O' வடிவில் பொரித்தெடுத்து, 'ரைஸ்தால் ரிங்'கை குழந்தைகளுக்குக் கொடுத்தால் உங்களுக்கு 'O' போடுவதென்னவோ நிச்சயம்!

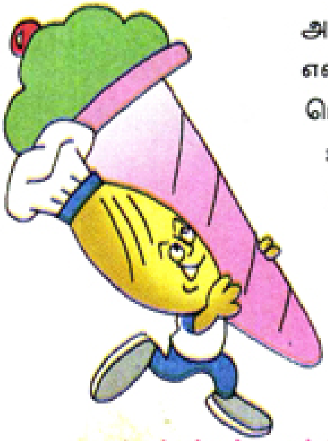
- ஏ. விஜயலக்ஷ்மி, சாத்துமா நகர்.

20 Supplement to Mangayar Malar September 2006



ரைஸ்தால் ரிங்

பாதாம் பருப்பு - 100 கிராம்,
அரிசி மாவு - 1 ஆழாக்கு, நெய் - 50 கிராம்,
எள் - ஒரு ஸ்பூன், உப்பு - தேவைக்கேற்ப,
பொரிக்க எண்ணெய்.



ஊறவைத்து அரைத்த பாதாம் விழுதுடன், அரிசி மாவு, எள், உப்பு, நெய் சேர்த்துக் கையால் திரித்து 'O' வடிவில் பொரித்தெடுத்து, 'ரைஸ்தால் ரிங்'கை குழந்தைகளுக்குக் கொடுத்தால் உங்களுக்கு 'O' போடுவதென்னவோ நிச்சயம்!

- ஏ. விஜயலக்ஷ்மி, சாத்துமா நகர்.

என்றும் உங்களுடன்
மங்கையர் மலர் தரத்திலும் நம்பர் 1 மகளிர் மாத இதழ்!





பாதாம் பர்ஃபி

பாதாம் - 1 கப்,
துருவிய தேங்காய் - 1 கப்,
பால் - ½ லிட்டர்,
சர்க்கரை - 3 கப்,
நெய் - 1 மேஜைக்கரண்டி.

10 மணி நேரம் ஊறிய பாதாம் பருப்பை, தேங்காய் சேர்த்து அரைத்து, பால், சர்க்கரை, நெய் சேர்த்துக் கிளற... மணக்கும் 'பாதாம் தேங்காய் பர்ஃபி' தேனாக இனிக்கும்.

- உஷா சுப்ரமணியன், பெங்களூர்.

கொலாஸ்ட்ரலா? கிடையவே கிடையாது.

CALIFORNIA almonds are in!

Supplement to Mangayar Malar September 2006 21





பாதாம் பர்ஃபி

பாதாம் - 1 கப்,
துருவிய தேங்காய் - 1 கப்,
பால் - ½ லிட்டர்,
சர்க்கரை - 3 கப்,
நெய் - 1 மேஜைக்கரண்டி.

10 மணி நேரம் ஊறிய பாதாம் பருப்பை, தேங்காய் சேர்த்து அரைத்து, பால், சர்க்கரை, நெய் சேர்த்துக் கிளற... மணக்கும் 'பாதாம் தேங்காய் பர்ஃபி' தேனாக இனிக்கும்.

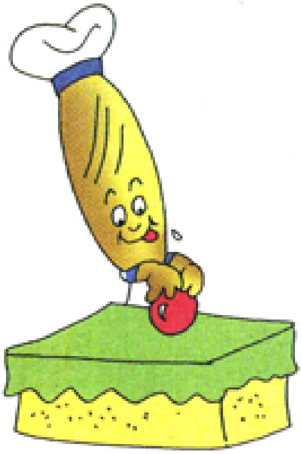
- உஷா சுப்ரமணியன், பெங்களூர்.

கொலாஸ்ட்ரலா? கிடையவே கிடையாது.

CALIFORNIA almonds are in!



பாதாம் பானகம்



பாதாம் பருப்பு - 10,
சுக்குப் பொடி - 1 ஸ்பூன், ஏலப்பொடி - 1 ஸ்பூன், மஞ்சள் பொடி - ¼ ஸ்பூன்,
சர்க்கரை - தேவைக்கேற்ப.

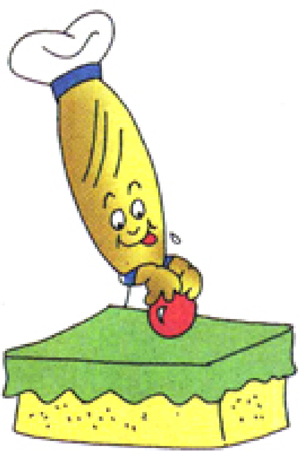
பொன்னிறமாக வறுத்துப் பொடித்த பாதாமுடன், இதரப் பொருட்களையும் சேர்த்து, பாலில் கலந்து 'பாதாம் பானகத்தை' பரிமாறினால், பஞ்சபட்ச பரமானந்தம் வேறு என்னவாக இருக்க முடியும்?

- ரா. விஜயாள், திருநெல்வேலி.

22 Supplement to Mangayar Malar September 2006



பாதாம் பானகம்



பாதாம் பருப்பு - 10,
சுக்குப் பொடி - 1 ஸ்பூன், ஏலப்பொடி - 1 ஸ்பூன், மஞ்சள் பொடி - ¼ ஸ்பூன்,
சர்க்கரை - தேவைக்கேற்ப.

பொன்னிறமாக வறுத்துப் பொடித்த பாதாமுடன், இதரப் பொருட்களையும் சேர்த்து, பாலில் கலந்து 'பாதாம் பானகத்தை' பரிமாறினால், பஞ்சபட்ச பரமானந்தம் வேறு என்னவாக இருக்க முடியும்?

- ரா. விஜயாள், திருநெல்வேலி.

என்றும் உங்களுடன்
மங்கையர் மலர் தரத்திலும் நம்பர் 1 மகளிர் மாத இதழ்!

பாதாம் சட்னி





பாதாம் பருப்பு - 15,
நிலக்கடலை - 1 கைப்பிடி,
பச்சை மிளகாய் - 2,
உப்பு - தேவைக்கு.

பருப்பையும், கடலையையும் சிறிது ஊறவிட்டு, உப்பு, மிளகாய் சேர்த்து அரைத்தால், இட்லி, தோசைக்கு தேங்காய் இல்லாமலேயே 'பாதாம் சட்னி' பாந்தமாய் சுவையைக் கூட்டும்.

- ஆர். லட்சுமி, மதுரை.

'பாலிஃபினால்ஸ்' நிறைந்தது...

Supplement to Mangayar Malar September 2006 23

பாதாம் சட்னி





பாதாம் பருப்பு - 15,
நிலக்கடலை - 1 கைப்பிடி,
பச்சை மிளகாய் - 2,
உப்பு - தேவைக்கு.

பருப்பையும், கடலையையும் சிறிது ஊறவிட்டு, உப்பு, மிளகாய் சேர்த்து அரைத்தால், இட்லி, தோசைக்கு தேங்காய் இல்லாமலேயே 'பாதாம் சட்னி' பாந்தமாய் சுவையைக் கூட்டும்.

- ஆர். லட்சுமி, மதுரை.

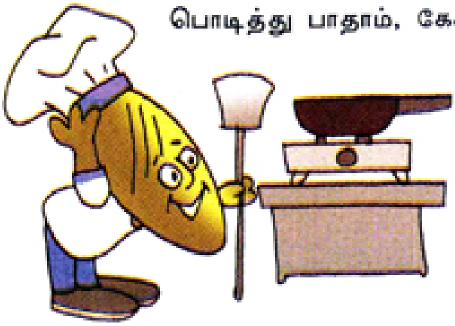
'பாலிஃபினால்ஸ்' நிறைந்தது...



ஆல்மண்ட் ஆலு

பாதாம் பருப்பு - 4 டேபிள் ஸ்பூன்,
உருளைக்கிழங்கு - ¼ கிலோ, சர்க்கரை - ¼ கிலோ,
எண்ணெய் - பொரிப்பதற்கு, சிறிது கேசரி பவுடர்.

வெந்த உருளைக்கிழங்கை மசித்து, நெய்யில் வறுத்துப் பொடித்து பாதாம், கேசரிப் பவுடர் கலவையில் சிறிதளவை உருளை பால்களுக்கு நடுவில் வைத்து உருட்டி, எண்ணெயில் பொரித்தெடுத்தபின், ஜீராவில் போட்டுப் பாருங்களேன். அசத்தும் 'ஆல்மண்ட் ஆலு'வுக்கு குழந்தைகள் ஆலாய்ப் பறப்பார்கள்.



- என். கோமதி, நெல்லை - 7.

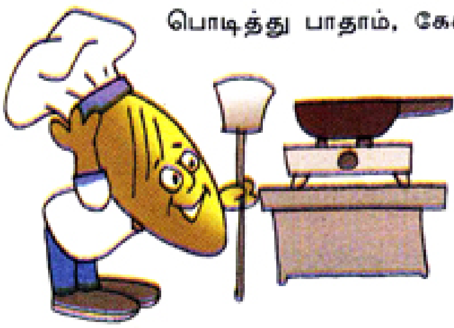
24 Supplement to Mangayar Malar September 2006



ஆல்மண்ட் ஆலு

பாதாம் பருப்பு - 4 டேபிள் ஸ்பூன்,
உருளைக்கிழங்கு - ¼ கிலோ, சர்க்கரை - ¼ கிலோ,
எண்ணெய் - பொரிப்பதற்கு, சிறிது கேசரி பவுடர்.

வெந்த உருளைக்கிழங்கை மசித்து, நெய்யில் வறுத்துப் பொடித்து பாதாம், கேசரிப் பவுடர் கலவையில் சிறிதளவை உருளை பால்களுக்கு நடுவில் வைத்து உருட்டி, எண்ணெயில் பொரித்தெடுத்தபின், ஜீராவில் போட்டுப் பாருங்களேன். அசத்தும் 'ஆல்மண்ட் ஆலு'வுக்கு குழந்தைகள் ஆலாய்ப் பறப்பார்கள்.



- என். கோமதி, நெல்லை - 7.

என்றும் உங்களுடன்
மங்கையர் மலர் தரத்திலும் நம்பர் 1 மகளிர் மாத இதழ்!



பாதாம் பஜ்ஜி

பாதாம் - 20,
பஜ்ஜி மாவு - 1
பாக்கெட்.

பஜ்ஜி மாவைக் கரைத்துக் கொண்டு, பாதாம் பருப்புகளை அதில் தோய்த்து எண்ணெயில் பொரித்தெடுக்க 'பாதாம் பஜ்ஜி' பலே ஜோர்தான்.

- *லலிதா கணேஷ்ராம், அரும்பாக்கம், சென்னை.*

கைப்பிடி பாதாம், மெய்ப்பிணி அகற்றும்

Supplement to Mangayar Malar September 2006 25



பாதாம் பஜ்ஜி

பாதாம் - 20,
பஜ்ஜி மாவு - 1
பாக்கெட்.

பஜ்ஜி மாவைக் கரைத்துக் கொண்டு, பாதாம் பருப்புகளை அதில் தோய்த்து எண்ணெயில் பொரித்தெடுக்க 'பாதாம் பஜ்ஜி' பலே ஜோர்தான்.

- லலிதா கணேஷ்ராம், அரும்பாக்கம், சென்னை.

கைப்பிடி பாதாம், மெய்ப்பிணி அகற்றும்



சொஜ்ஜி அப்பம்

பாதாம் பருப்பு - ¼ கப்,
பாம்பே ரவை - ¼ கப், முந்திரி - 10,
மைதா, பால், நெய் - தலா 1 கப்,
சர்க்கரை - ½ கப்.

பருப்புகளை விழுதாக்கி, காய்ச்சி, சர்க்கரை கலந்த பாலில், ரவையையும் சேர்த்து உருண்டைகளாக்கி, மைதா பூரிக்குள் வைத்துப் பொரிக்க, 'சொஜ்ஜி அப்பம்' சுவையாகச் சுண்டி இழுக்கும்.

- கே. ராஜமீனாட்சி, ஆலங்குடி.



26 Supplement to Mangayar Malar September 2006

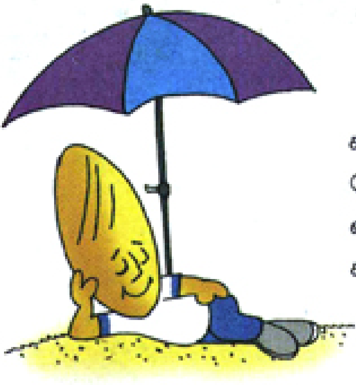


சொஜ்ஜி அப்பம்

பாதாம் பருப்பு - ¼ கப்,
பாம்பே ரவை - ¼ கப், முந்திரி - 10,
மைதா, பால், நெய் - தலா 1 கப்,
சர்க்கரை - ½ கப்.

பருப்புகளை விழுதாக்கி, காய்ச்சி, சர்க்கரை கலந்த பாலில், ரவையையும் சேர்த்து உருண்டைகளாக்கி, மைதா பூரிக்குள் வைத்துப் பொரிக்க, 'சொஜ்ஜி அப்பம்' சுவையாகச் சுண்டி இழுக்கும்.

- கே. ராஜமீனாட்சி, ஆலங்குடி.



என்றும் உங்களுடன்
மங்கையர் மலர் தரத்திலும் நம்பர் 1 மகளிர் மாத இதழ்!



பாதாம் நொக்கல்



வறுத்த முழு
பாதாம் - 100 கிராம்,
வினிகர் அல்லது
எலுமிச்சைச்
சாறு - ½ ஸ்பூன்,
சர்க்கரை - 200 கிராம், ஏலம் - சிறிது.

முற்றிய சர்க்கரைப்பாகில் வினிகர், ஏலம் சேர்க்க பூத்தாற்போல் வரும் நிலையில் பருப்பைக் கொட்டிக் கிளற, நொறுக்குத் தீனிக்கு, 'பாதாம் நொக்கல்' தயார்.

- லக்ஷ்மி நடராஜன், டிரஸ்ட்புரம், சென்னை.

Supplement to Mangayar Malar September 2006 27



பாதாம் நொக்கல்



வறுத்த முழு
பாதாம் - 100 கிராம்,
வினிகர் அல்லது
எலுமிச்சைச்
சாறு - ½ ஸ்பூன்,
சர்க்கரை - 200 கிராம், ஏலம் - சிறிது.

முற்றிய சர்க்கரைப்பாகில் வினிகர், ஏலம் சேர்க்க பூத்தாற்போல் வரும் நிலையில் பருப்பைக் கொட்டிக் கிளற, நொறுக்குத் தீனிக்கு, 'பாதாம் நொக்கல்' தயார்.

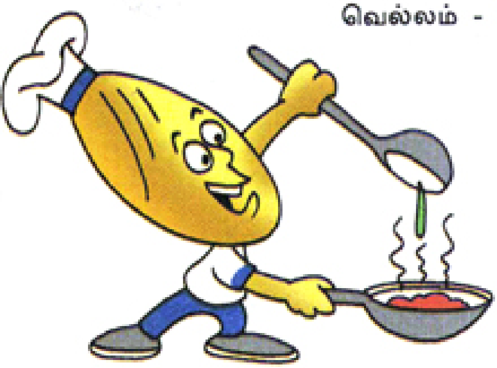
- லக்ஷ்மி நடராஜன், டிரஸ்ட்புரம், சென்னை.

கர்ப்பிணிப் பெண்களுக்கு 'கரு' ரக்ஷகன்
CALIFORNIA almonds are in!



பாதாம் ஷேக்

வறுத்த பாதாம் - 1 கப்,
வறுத்த முந்திரி - ½ கப்,
கொட்டையில்லா பேரீச்சை - ½ கப்,
வெல்லம் - 2¼ கப், மேங்கோ ஜாம் - ½ கப்



எல்லாவற்றையும் சேர்த்து, மிக்சியில் அரைத்து, தண்ணீரில் கலந்து, பிரிட்ஜில் வைத்துப் பருகினால் 'பாதாம் டேட்ஸ் காஜு ஷேக்' படு ஷோக்காக இருக்கும் என்பதில் என்ன சந்தேகம்?

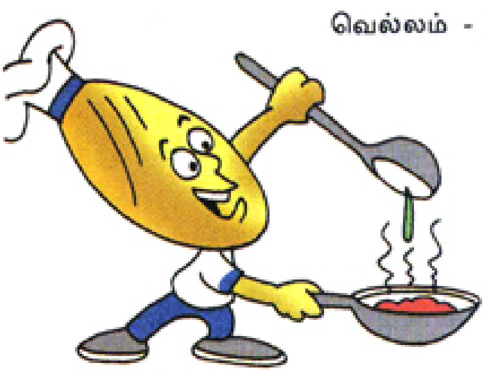
- ஆர். கிருபா, மதுரை.

28 Supplement to Mangayar Malar September 2006



பாதாம் ஷேக்

வறுத்த பாதாம் - 1 கப்,
வறுத்த முந்திரி - ½ கப்,
கொட்டையில்லா பேரீச்சை - ½ கப்,
வெல்லம் - 2¼ கப், மேங்கோ ஜாம் - ½ கப்



எல்லாவற்றையும் சேர்த்து, மிக்சியில் அரைத்து, தண்ணீரில் கலந்து, பிரிட்ஜில் வைத்துப் பருகினால் 'பாதாம் டேட்ஸ் காஜு ஷேக்' படு ஷோக்காக இருக்கும் என்பதில் என்ன சந்தேகம்?

- ஆர். கிருபா, மதுரை.

என்றும் உங்களுடன்
மங்கையர் மலர் தரத்திலும் நம்பர் 1 மகளிர் மாத இதழ்!

பாதாம் கீர்



பாதாம் பருப்பு - 50 கிராம்,
பால் - ½ லிட்டர்,
ஏலம் - 2,
சர்க்கரை - 200 கிராம்,
ஆப்பிள் - 1.

ஊறவைத்து அரைத்த பாதாம் விழுதுடன், சர்க்கரை, அரைத்த ஆப்பிள் விழுது, ஏலம் சேர்த்து, பாலுடன் காய்ச்சி ஆறவைத்து, ஃப்ரிட்ஜில் வைத்துப் பருகினால், 'பாதாம் கீர்' கிறங்கடிக்கும்.

- பி.ஏ. இந்திராணி, பழநி.

Supplement to Mangayar Malar September 2006 29

பாதாம் கீர்

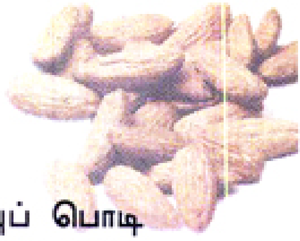


பாதாம் பருப்பு - 50 கிராம்,
பால் - ½ லிட்டர்,
ஏலம் - 2,
சர்க்கரை - 200 கிராம்,
ஆப்பிள் - 1.

ஊறவைத்து அரைத்த பாதாம் விழுதுடன், சர்க்கரை, அரைத்த ஆப்பிள் விழுது, ஏலம் சேர்த்து, பாலுடன் காய்ச்சி ஆறவைத்து, ஃப்ரிட்ஜில் வைத்துப் பருகினால், 'பாதாம் கீர்' கிறங்கடிக்கும்.

- பி.ஏ. இந்திராணி, பழநி.

உணவின் சுவையைக் கூட்டும்!
almonds are in!





பாதாம் பருப்புப் பொடி

பாதாம் - 20, சிவப்பு கொள்ளு - 100 கிராம், கசகசா - 1 ஸ்பூன், மி. வத்தல், மிளகு, பூண்டு, உப்பு - தேவைக்கேற்ப.

எல்லாவற்றையும் எண்ணெயில் வறுத்து, பொடித்து வைத்துக் கொண்டு பயனுள்ள 'பாதாம் பருப்புப் பொடி'யை சாதத்தில் பிசைந்து சாப்பிட சூப்பர் டேஸ்ட்தான் போங்கள்!

- பத்மா, ஹைதராபாத்.

30 Supplement to Mangayar Malar September 2006





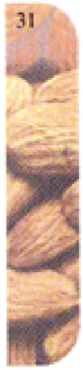
பாதாம் பருப்புப் பொடி

பாதாம் - 20, சிவப்பு கொள்ளு - 100 கிராம், கசகசா - 1 ஸ்பூன், மி. வத்தல், மிளகு, பூண்டு, உப்பு - தேவைக்கேற்ப.

எல்லாவற்றையும் எண்ணெயில் வறுத்து, பொடித்து வைத்துக் கொண்டு பயனுள்ள 'பாதாம் பருப்புப் பொடி'யை சாதத்தில் பிசைந்து சாப்பிட சூப்பர் டேஸ்ட்தான் போங்கள்!

- பத்மா, ஹைதராபாத்.

என்றும் உங்களுடன்
மங்கையர் மலர் தரத்திலும் நம்பர் 1 மகளிர் மாத இதழ்!



பாதாம் அல்வா



பாதாம் - ¼ கப், பரங்கிக்காய் - 200 கிராம், சர்க்கரை - 2 கப், முந்திரி - 10, நெய் - 150 கிராம், ஏலம் - சிறிதளவு.

பாதாம் விழுதுடன், வேகவைத்த பரங்கிக்காய், சர்க்கரையைச் சேர்த்து நெய்யையும் விட்டு அல்வா கிளறி, முந்திரியால் அலங்கரித்தால், கிண்டியவர்களுக்கு கண்டிப்பாகக் கரண்டிதான் மிஞ்சும்!

- *சி. கலைச்செல்வி, புதுக்கோட்டை.*

Supplement to Mangayar Malar September 2006 31



பாதாம் அல்வா



பாதாம் - ¼ கப், பரங்கிக்காய் - 200 கிராம், சர்க்கரை - 2 கப், முந்திரி - 10, நெய் - 150 கிராம், ஏலம் - சிறிதளவு.

பாதாம் விழுதுடன், வேகவைத்த பரங்கிக்காய், சர்க்கரையைச் சேர்த்து நெய்யையும் விட்டு அல்வா கிளறி, முந்திரியால் அலங்கரித்தால், கிண்டியவர்களுக்கு கண்டிப்பாகக் கரண்டிதான் மிஞ்சும்!

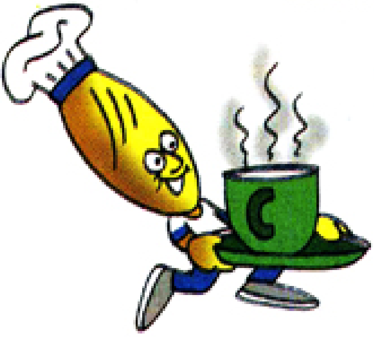
- சி. கலைச்செல்வி, புதுக்கோட்டை.

கால்சியம் சத்து, அடேங்கப்பா!
CALIFORNIA almonds are in!



பாதாம் போளி

பாதாம் - 20, தேங்காய் - 1, பேரீச்சம் பழம் - 10, முந்திரி - 10, பால்கோவா - 50 கிராம், சர்க்கரை - ¼ கிலோ, எண்ணெய் - தேவைக்கு.



பாதாம், முந்திரியைப் பொடியாக்கி அத்துடன் தேங்காய், பேரீச்சம் பழம் விழுது, சர்க்கரைப் பொடியைக் கலந்து பூரணம் செய்து போளி தயார் செய்தால், 'பாதாம் போளி' போட்டா போட்டியில் போணியாகும்.

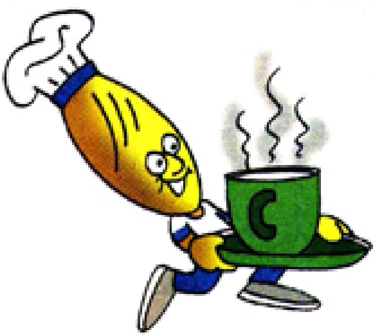
- ஆர். கவிதா, சீர்காழி.

32 Supplement to Mangayar Malar September 2006



பாதாம் போளி

பாதாம் - 20, தேங்காய் - 1, பேரீச்சம் பழம் - 10, முந்திரி - 10, பால்கோவா - 50 கிராம், சர்க்கரை - ¼ கிலோ, எண்ணெய் - தேவைக்கு.



பாதாம், முந்திரியைப் பொடியாக்கி அத்துடன் தேங்காய், பேரீச்சம் பழம் விழுது, சர்க்கரைப் பொடியைக் கலந்து பூரணம் செய்து போளி தயார் செய்தால், 'பாதாம் போளி' போட்டா போட்டியில் போணியாகும்.

- ஆர். கவிதா, சீர்காழி.

என்றும் உங்களுடன்
மங்கையர் மலர் தரத்திலும் நம்பர் 1 மகளிர் மாத இதழ்!

கர கர தட்டை



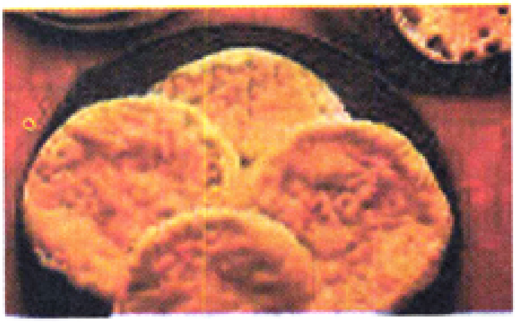
பாதாம் பருப்பு அரைத்த விழுது - 1 கப், அரிசி மாவு - ½ கப், சிறிதளவு ஓமத்தூள், பெருங்காயத்தூள், சீரகத் தூள், தேவைக்கு உப்பு.

அரைத்த பாதாம் விழுதுடன் இதர அயிட்டங்களைக் கலந்து, பாலிதீன் கவரில் தட்டினால் 'கரகர தட்டை'கள் தயாராகி, தட்டுதான் மீதியிருக்கும்; தட்டைகள் உள்ளே போயிருக்கும்.

- கே. கமலாம்பாள் கல்யாணசுந்தரம்,
ஆலங்குடி.

Supplement to Mangayar Malar September 2006 33

கர கர தட்டை



பாதாம் பருப்பு அரைத்த விழுது - 1 கப், அரிசி மாவு - ½ கப், சிறிதளவு ஓமத்தூள், பெருங்காயத்தூள், சீரகத் தூள், தேவைக்கு உப்பு.

அரைத்த பாதாம் விழுதுடன் இதர அயிட்டங்களைக் கலந்து, பாலிதீன் கவரில் தட்டினால் 'கரகர தட்டை'கள் தயாராகி, தட்டுதான் மீதியிருக்கும்; தட்டைகள் உள்ளே போயிருக்கும்.

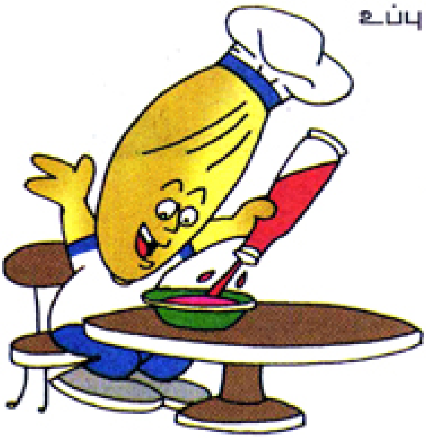
- கே. கமலாம்பாள் கல்யாணசுந்தரம்,
ஆலங்குடி.

என்ன வாசனை... என்ன ருசி!
CALIFORNIA almonds are in!



பாதாம் உசிலி

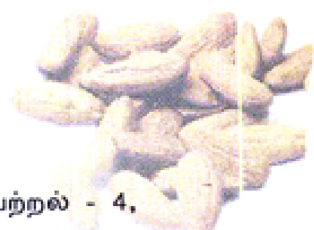
பாதாம் பருப்பு - 100 கி, மிளகாய் வற்றல் - 4,
உப்பு - தேவைக்கு, பெருங்காயம்,
எண்ணெய் - தேவைக்கு, காய் -
விரும்பியது.



முதல் நாள் ஊறவைத்து, தோலுரித்த பாதாமை விழுதாக்கி, உப்பு, மிளகாயுடன் அரைத்து, ஆவியில் வேகவைத்து பெருங்காயம் சேர்த்து காயுடன் எண்ணெயில் புரட்டினால், பொலபொலவென்று 'பாதாம் உசிலி' பலரையும் தன் பக்கம் இழுக்கும்.

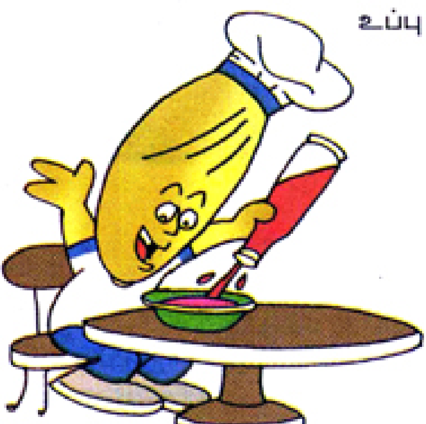
- உஷா முத்துராமன், செகந்திராபாத்.

34 Supplement to Mangayar Malar September 2006



பாதாம் உசிலி

பாதாம் பருப்பு - 100 கி, மிளகாய் வற்றல் - 4,
உப்பு - தேவைக்கு, பெருங்காயம்,
எண்ணெய் - தேவைக்கு, காய் -
விரும்பியது.

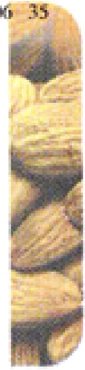


முதல் நாள் ஊறவைத்து, தோலுரித்த பாதாமை விழுதாக்கி, உப்பு, மிளகாயுடன் அரைத்து, ஆவியில் வேகவைத்து பெருங்காயம் சேர்த்து காயுடன் எண்ணெயில் புரட்டினால், பொலபொலவென்று 'பாதாம் உசிலி' பலரையும் தன் பக்கம் இழுக்கும்.

- உஷா முத்துராமன், செகந்திராபாத்.

என்றும் உங்களுடன்
மங்கையர் மலர் தரத்திலும் நம்பர் 1 மகளிர் மாத இதழ்!





பாதாம் பால்ஸ்

பாதாம் பருப்பு - 8,
கோதுமை ரவை - 1 கப்,
சர்க்கரை - அரை கப்,
நெய் - 1 டேபிள் ஸ்பூன்.

சர்க்கரைப் பாகுடன், வறுத்துப் பொடித்த பாதாம் பருப்பு, வறுத்த கோதுமை ரவையைக் கலந்து, ஏலத்தூளுடன் உருண்டை பிடிக்க, 'பாதாம் பால்ஸ்' என்னைப் பார், எடுத்துச் சாப்பிட்டுப் பார் என்று எக்காளமிடாதோ?

- வெ. சித்ரா, கும்மிடிப்பூண்டி.

Supplement to Mangayar Malar September 2006 35





பாதாம் பால்ஸ்

பாதாம் பருப்பு - 8,
கோதுமை ரவை - 1 கப்,
சர்க்கரை - அரை கப்,
நெய் - 1 டேபிள் ஸ்பூன்.

சர்க்கரைப் பாகுடன், வறுத்துப் பொடித்த பாதாம் பருப்பு, வறுத்த கோதுமை ரவையைக் கலந்து, ஏலத்தூளுடன் உருண்டை பிடிக்க, 'பாதாம் பால்ஸ்' என்னைப் பார், எடுத்துச் சாப்பிட்டுப் பார் என்று எக்காளமிடாதோ?

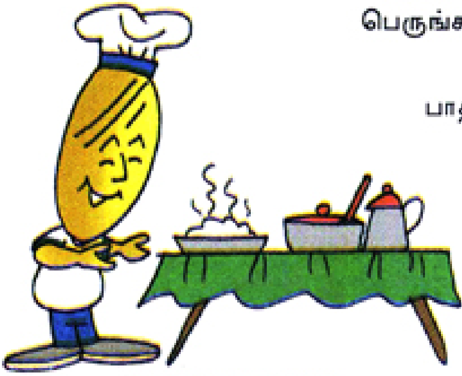
- வெ. சித்ரா, கும்மிடிப்பூண்டி.

சருமத்துக்கு வனப்பு தரும்.
CALIFORNIA almonds are in!



பாதாம் பொடி

பாதாம் - 15, உ. பருப்பு, மிளகு,
வறுத்த எள் - தலா 2 மேஜைக்கரண்டி,
பெருங்காயம், உப்பு - தேவைக்கேற்ப.



பாதாமை சிறு துண்டுகளாக வெட்டி, பருப்புகளுடன் இட்லி மிளகாய்ப் பொடிக்கு தயார் செய்வது போல் வறுத்து அரைத்தால் 'ஷாஹி மிளகாய்ப் பொடி' ரெடி.

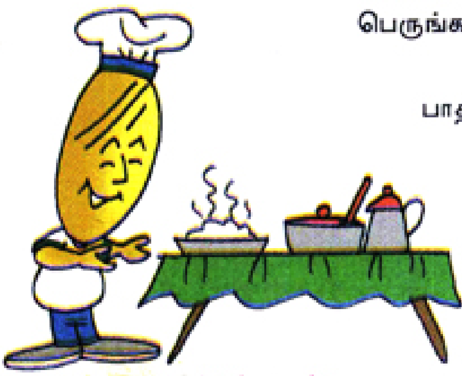
- சியாமளா தியாகராஜன், அடையாறு, சென்னை.

36 Supplement to Mangayar Malar September 2006



பாதாம் பொடி

பாதாம் - 15, உ. பருப்பு, மிளகு,
வறுத்த எள் - தலா 2 மேஜைக்கரண்டி,
பெருங்காயம், உப்பு - தேவைக்கேற்ப.



பாதாமை சிறு துண்டுகளாக வெட்டி, பருப்புகளுடன் இட்லி மிளகாய்ப் பொடிக்கு தயார் செய்வது போல் வறுத்து அரைத்தால் 'ஷாஹி மிளகாய்ப் பொடி' ரெடி.

- சியாமளா தியாகராஜன், அடையாறு, சென்னை.

என்றும் உங்களுடன்
மங்கையர் மலர் தரத்திலும் நம்பர் 1 மகளிர் மாத இதழ்!

ஸ்டஃப்ட் சப்பாத்தி



ஆட்டா மாவு - 2 கப், நெய் - 1 ஸ்பூன், பாதாம் பருப்பு - 15, சர்க்கரை - 6 ஸ்பூன், ஏலம், லவங்கம், குங்குமப்பூ, சிறிது உப்பு.

மாவை வெதுவெதுப்பான நீரில் உப்பு சேர்த்து பிசைந்து சப்பாத்தியாக இட்டுக் கொண்டு, இதரப் பொருள்களை பொடி செய்து சப்பாத்தியின் மேல் தூவி, முக்கோண வடிவில் மடித்து மீண்டும் இட்டு சூடாகப் பரிமாற, ஆவி பறக்கும் 'ஸ்டஃப்ட் சப்பாத்தி' தயார்!

- *சரயு சீனிவாசன், நங்கநல்லூர், சென்னை.*

Supplement to Mangayar Malar September 2006 37

ஸ்டஃப்ட் சப்பாத்தி



ஆட்டா மாவு - 2 கப், நெய் - 1 ஸ்பூன், பாதாம் பருப்பு - 15, சர்க்கரை - 6 ஸ்பூன், ஏலம், லவங்கம், குங்குமப்பூ, சிறிது உப்பு.

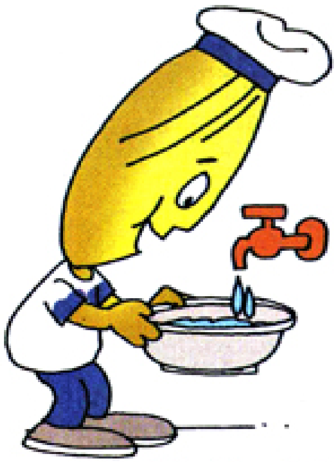
மாவை வெதுவெதுப்பான நீரில் உப்பு சேர்த்து பிசைந்து சப்பாத்தியாக இட்டுக் கொண்டு, இதரப் பொருள்களை பொடி செய்து சப்பாத்தியின் மேல் தூவி, முக்கோண வடிவில் மடித்து மீண்டும் இட்டு சூடாகப் பரிமாற, ஆவி பறக்கும் 'ஸ்டஃப்ட் சப்பாத்தி' தயார்!

- சரயு சீனிவாசன், நங்கநல்லூர், சென்னை.

எலும்பை இரும்பாக மாற்றும்
CALIFORNIA almonds are in!



பாதாம் செம்பருத்தி சர்பத்



பாதாம் பருப்பு - 10, செம்பருத்தி இதழ்கள் - 20, கல்கண்டு - ½ கி, தண்ணீர் - 1 லிட்டர்.

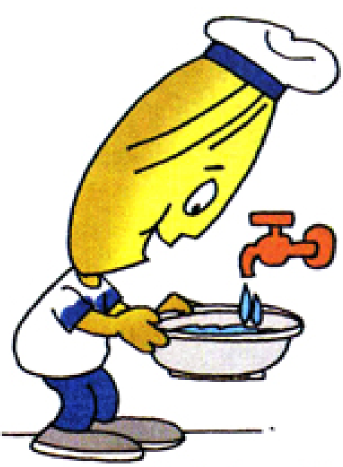
பருப்பை ஊறவைத்து இலையுடன் அரைத்து, நீரில் கலந்து அரை லிட்டர் அளவுக்குச் சுண்டும்படி காய்ச்சி, கல்கண்டு சேர்த்து கம்பிப் பாகு பதத்தில் இறக்கினால் 'பாதாம் செம்பருத்தி சர்பத்' பருக வெகு ஜோர்!

- வசந்தா கோவிந்தன், பெங்களூர்.

38 Supplement to Mangayar Malar September 2006



பாதாம் செம்பருத்தி சர்பத்



பாதாம் பருப்பு - 10, செம்பருத்தி இதழ்கள் - 20, கல்கண்டு - ½ கி, தண்ணீர் - 1 லிட்டர்.

பருப்பை ஊறவைத்து இலையுடன் அரைத்து, நீரில் கலந்து அரை லிட்டர் அளவுக்குச் சுண்டும்படி காய்ச்சி, கல்கண்டு சேர்த்து கம்பிப் பாகு பதத்தில் இறக்கினால் 'பாதாம் செம்பருத்தி சர்பத்' பருக வெகு ஜோர்!

- வசந்தா கோவிந்தன், பெங்களூர்.

என்றும் உங்களுடன்
மங்கையர் மலர் தரத்திலும் நம்பர் 1 மகளிர் மாத இதழ்!



பாதாம் காஜு உருண்டை

பாதாம் - 15, முந்திரி - 15, சர்க்கரை - ¼ கப், ஏலம் - சிறிதளவு, நெய் - 2 டேபிள் ஸ்பூன்.

மேற்சொன்ன எல்லாவற்றையும் மிக்ஸியில் பொடித்து, நெய்யை உருக்கி ஏலம் கலந்து 'பாதாம் காஜு உருண்டை'களை குழந்தைகளுக்குக் கொடுத்தால் பிறகு என்ன? 'கொழு கொழு கண்ணே'தான்!

- ஜே. பூங்கோதை, சென்னை - 78.

Supplement to Mangayar Malar September 2006 39



பாதாம் காஜு உருண்டை

பாதாம் - 15, முந்திரி - 15, சர்க்கரை - ¼ கப், ஏலம் - சிறிதளவு, நெய் - 2 டேபிள் ஸ்பூன்.

மேற்சொன்ன எல்லாவற்றையும் மிக்ஸியில் பொடித்து, நெய்யை உருக்கி ஏலம் கலந்து 'பாதாம் காஜு உருண்டை'களை குழந்தைகளுக்குக் கொடுத்தால் பிறகு என்ன? 'கொழு கொழு கண்ணே'தான்!

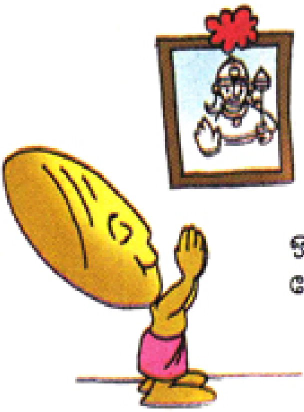
- ஜே. பூங்கோதை, சென்னை - 78.

நார்ச்சத்து மிக்க உணவாமே!

CALIFORNIA almonds are in!



பாதாம் ஹாட் சூப்



பாதாம் பருப்பு - 1கப், ஸ்வீட் கார்ன் - 5, ஃப்ரெஷ் க்ரீம் - 1 டேபிள் ஸ்பூன், உப்பு, மிளகு, சிறிது சர்க்கரை.

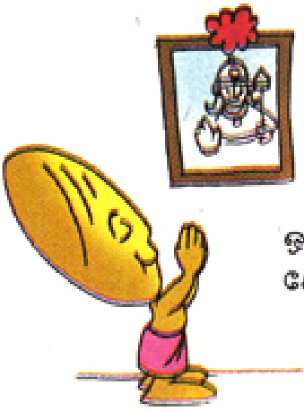
ஊறவைத்த பாதாமுடன், வேகவைத்த கார்னையும் சேர்த்து அரைத்து உப்பு, காரம், சர்க்கரை சேர்த்து, ஒரு கப் நீரில் ஐந்து நிமிடங்கள் கொதித்து, க்ரீமைச் சேர்த்தால், 'பாதாம் கார்ன் ஹாட் சூப்' சுறுசுறுப்பாய்ச் சாப்பிட வைக்கும்.

- சுதா அனந்தகிருஷ்ணன்,
பெங்களூர்.

40 Supplement to Mangayar Malar September 2006



பாதாம் ஹாட் சூப்

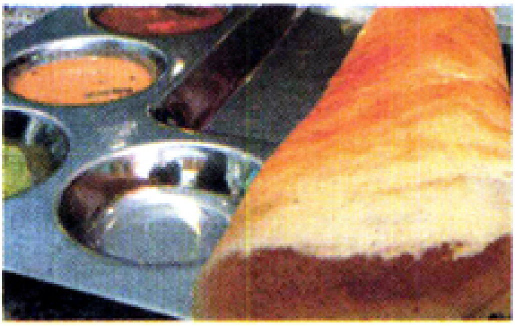


பாதாம் பருப்பு - 1கப், ஸ்வீட் கார்ன் - 5, ஃப்ரெஷ் க்ரீம் - 1 டேபிள் ஸ்பூன், உப்பு, மிளகு, சிறிது சர்க்கரை.

ஊறவைத்த பாதாமுடன், வேகவைத்த கார்னையும் சேர்த்து அரைத்து உப்பு, காரம், சர்க்கரை சேர்த்து, ஒரு கப் நீரில் ஐந்து நிமிடங்கள் கொதித்து, க்ரீமைச் சேர்த்தால், 'பாதாம் கார்ன் ஹாட் சூப்' சுறுசுறுப்பாய்ச் சாப்பிட வைக்கும்.

- சுதா அனந்தகிருஷ்ணன்,
பெங்களூர்.

என்றும் உங்களுடன்
மங்கையர் மலர் தரத்திலும் நம்பர் 1 மகளிர் மாத இதழ்!



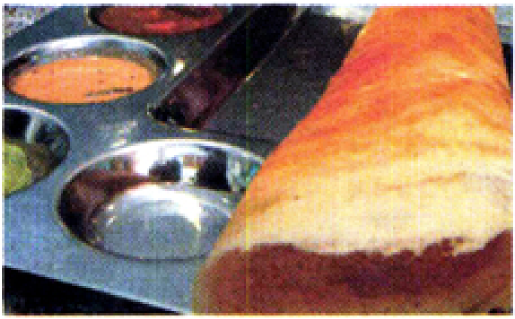
கார தோசை

புழுங்கல் அரிசி - 400 கிராம், துவரம் பருப்பு - 25 கி, உளுத்தம் பருப்பு - 25 கி, பாதாம் பருப்பு - 25, தக்காளி -2, உப்பு, மிளகாய், தேங்காய்த் துருவல், பெருங்காயம் - தேவைக்கு.

அரிசி, பருப்புகளை ஒன்றாக ஊறவத்து, இதர சாமான்களுடன் சேர்த்து அரைத்து 'கார தோசை'யாக வார்த்தெடுத்தால், சாப்பிட்ட வாய் கொண்டா, கொண்டா என்று கேட்கும்!

- பி. கமலவேணி பாலசுப்ரமணியன், தேனி.

Supplement to Mangayar Malar September 2006 41



கார தோசை

புழுங்கல் அரிசி - 400 கிராம், துவரம் பருப்பு - 25 கி, உளுத்தம் பருப்பு - 25 கி, பாதாம் பருப்பு - 25, தக்காளி -2, உப்பு, மிளகாய், தேங்காய்த் துருவல், பெருங்காயம் - தேவைக்கு.

அரிசி, பருப்புகளை ஒன்றாக ஊறவத்து, இதர சாமான்களுடன் சேர்த்து அரைத்து 'கார தோசை'யாக வார்த்தெடுத்தால், சாப்பிட்ட வாய் கொண்டா, கொண்டா என்று கேட்கும்!

- பி. கமலவேணி பாலசுப்ரமணியன், தேனி.

ஒரு அவுன்ஸில் 160 கலோரிகளா?
CALIFORNIA
almonds are in!



பாதாம் சிவ்டா

பாதாம் - 250 கி, நிலக்கடலை - 100 கி,
உருளைக்கிழங்கு - 4, சாட் மசாலா, உப்பு - தேவைக்கு,
வெங்காயம் துருவியது - சிறிது.



தோல் சீவி, துருவிய உருளைக்கிழங்கு, பொரித்து எடுத்த பாதாம், நிலக்கடலை பருப்புகளுடன், உப்பு, காரம், மசாலா சேர்த்து வெங்காயம், கொத்துமல்லி தழைகளால் அலங்கரிக்க 'பாதாம் சிவ்டா' சிட்டாய்ப் பறந்து போய்விடும்.

- ஜெயந்தி ராமசாமி,
ராஜா அண்ணாமலைபுரம், சென்னை.

42 Supplement to Mangayar Malar September 2006

பாதாம் சிவ்டா

பாதாம் - 250 கி, நிலக்கடலை - 100 கி,
உருளைக்கிழங்கு - 4, சாட் மசாலா, உப்பு - தேவைக்கு,
வெங்காயம் துருவியது - சிறிது.
தோல் சீவி, துருவிய உருளைக்கிழங்கு, பொரித்து எடுத்த பாதாம், நிலக்கடலை பருப்புகளுடன், உப்பு, காரம், மசாலா சேர்த்து வெங்காயம், கொத்துமல்லி தழைகளால் அலங்கரிக்க 'பாதாம் சிவ்டா' சிட்டாய்ப் பறந்து போய்விடும்.

- ஜெயந்தி ராமசாமி,
ராஜா அண்ணாமலைபுரம், சென்னை.

என்றும் உங்களுடன்
மங்கையர் மலர் தரத்திலும் நம்பர் 1 மகளிர் மாத இதழ்!







பாதாம் பனீர் கோஃப்தா

பாதாம் விழுது - 100 கிராம், பனீர் - 100 கி,

உ. கிழங்கு - ¼ கி, வெங்காயம், தக்காளி விழுது - ½ கப், ஃப்ரெஷ் க்ரீம்- 100 கிராம், கார்ன்ஃப்ளார் - 2 ஸ்பூன், உப்பு, மிளகாய் தேவைக்கு.

வேகவைத்த உருளைக்கிழங்குடன், பனீர் துண்டுகள், கரம் மசாலா, கார்ன் ஃப்ளார் சேர்த்துப் பிசைந்து உருண்டைகளாக்கி பொரித்தெடுத்து, இதர விழுதுகளுடன் கிரேவியில், உருண்டைகளை மிதக்க விட்டால் சுவையான 'பாதாம் பனீர் கோஃப்தா' ரெடி.

- எல். உஷாகுமாரி, சூளைமேடு, சென்னை.

Supplement to Mangayar Malar September 2006 43



பாதாம் பனீர் கோஃப்தா

பாதாம் விழுது - 100 கிராம், பனீர் - 100 கி,

உ. கிழங்கு - ¼ கி, வெங்காயம், தக்காளி விழுது - ½ கப், ஃப்ரெஷ் க்ரீம்- 100 கிராம், கார்ன்ஃப்ளார் - 2 ஸ்பூன், உப்பு, மிளகாய் தேவைக்கு.

வேகவைத்த உருளைக்கிழங்குடன், பனீர் துண்டுகள், கரம் மசாலா, கார்ன் ஃப்ளார் சேர்த்துப் பிசைந்து உருண்டைகளாக்கி பொரித்தெடுத்து, இதர விழுதுகளுடன் கிரேவியில், உருண்டைகளை மிதக்க விட்டால் சுவையான 'பாதாம் பனீர் கோஃப்தா' ரெடி.

- எல். உஷாகுமாரி, சூளைமேடு, சென்னை.

வைட்டமின் 'ஈ' நிறைந்திருப்பதால் நோய்களுக்கு 'பை'!
CALIFORNIA almonds are in!

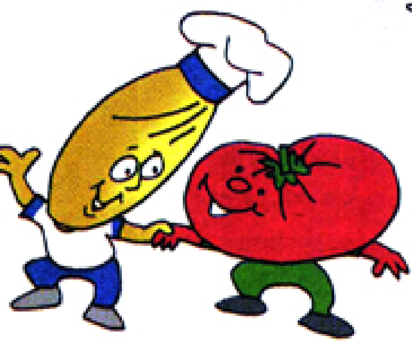


பாதாம் பக்கோடா

மேக்ரோனி - 200 கிராம், கடலை,
அரிசி மாவுகள் - தலா 100 கிராம்,
துருவிய பாதாம் - 1 கப்,
அரிந்த வெங்காயம் - 1 கப், உப்பு, காரம்
தேவைக்கேற்ப, ரவை 5- கிராம்.

வெந்த மேக்ரோனியுடன், இதர சாமான்களைக் கலந்து, கிள்ளிப் போட்டு எண்ணெயில் பொரித்தெடுத்தால், மணக்கும் ‘மாடர்ன் பக்கோடா’வை நொறுக்காமல் இருப்பார்களா, என்ன?

- கற்பகவல்லி ரமேஷ், நங்கநல்லூர், சென்னை.



44 Supplement to Mangayar Malar September 2006

பாதாம் பக்கோடா

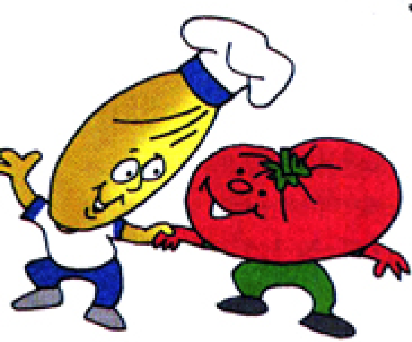
மேக்ரோனி - 200 கிராம், கடலை,
அரிசி மாவுகள் - தலா 100 கிராம்,
துருவிய பாதாம் - 1 கப்,
அரிந்த வெங்காயம் - 1 கப், உப்பு, காரம்
தேவைக்கேற்ப, ரவை 5- கிராம்.

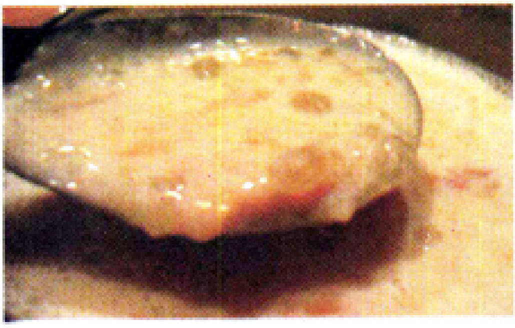
வெந்த மேக்ரோனியுடன், இதர சாமான்களைக் கலந்து, கிள்ளிப் போட்டு எண்ணெயில் பொரித்தெடுத்தால், மணக்கும் ‘மாடர்ன் பக்கோடா’வை நொறுக்காமல் இருப்பார்களா, என்ன?

- கற்பகவல்லி ரமேஷ், நங்கநல்லூர், சென்னை.

என்றும் உங்களுடன்
மங்கையர் மலர் தரத்திலும் நம்பர் 1 மகளிர் மாத இதழ்!









பாதாம் பிரதமன்

பாதாம் - 50 கிராம்,
முந்திரி - 25 கி,
வெல்லம் - 350 கி,
தேங்காய்த் துருவல் - 2 கப், நெய் - 6 ஸ்பூன்,
ப. அரிசி - 2 ஸ்பூன்.

பருப்புகளை ஊறவைத்து எல்லாவற்றுடன் சேர்த்து அரைத்து, தண்ணீரில் கரைத்துக் கொண்டு, வெல்லப்பாகில் கொட்டிக் கிளற, 'பாதாம் பிரதமன்' பகட்டாகப் பரிமளிக்கும்.

- ஜே. ஐஸ்வர்யா, சிதம்பரம்.

ஆஹா... நல்ல சுவை!

Supplement to Mangayar Malar September 2006 45





பாதாம் பிரதமன்

பாதாம் - 50 கிராம்,
முந்திரி - 25 கி,
வெல்லம் - 350 கி,
தேங்காய்த் துருவல் - 2 கப், நெய் - 6 ஸ்பூன்,
ப. அரிசி - 2 ஸ்பூன்.

பருப்புகளை ஊறவைத்து எல்லாவற்றுடன் சேர்த்து அரைத்து, தண்ணீரில் கரைத்துக் கொண்டு, வெல்லப்பாகில் கொட்டிக் கிளற, 'பாதாம் பிரதமன்' பகட்டாகப் பரிமளிக்கும்.

- ஜே. ஐஸ்வர்யா, சிதம்பரம்.

ஆஹா... நல்ல சுவை!



பாதாம் நிப்பெட்

பாதாம் பருப்பு - 15, பச்சை அரிசி மாவு - 4 தம்ளர், வறுத்த நிலக்கடலைப் பொடி - 1 தம்ளர், காரப் பொடி, உப்பு, பெருங்காயம் - தேவைக்கு.

அரிசி மாவுடன், இதர சாமான்களைச் சேர்த்து, நீர் சிறிது விட்டுப் பிசைந்து, வில்லைகளாகத் தட்டி, எண்ணெயில் பொரித்தெடுத்தால், விறுவிறு 'பாதாம் நிப்பெட்டுகள்' நாக்கில் நீர் ஊறச் செய்யும்.

- பி. ஜெயந்தி, பாண்டிச்சேரி.



46 Supplement to Mangayar Malar September 2006



பாதாம் நிப்பெட்

பாதாம் பருப்பு - 15, பச்சை அரிசி மாவு - 4 தம்ளர், வறுத்த நிலக்கடலைப் பொடி - 1 தம்ளர், காரப் பொடி, உப்பு, பெருங்காயம் - தேவைக்கு.

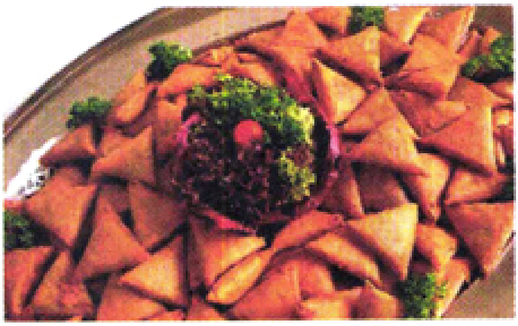
அரிசி மாவுடன், இதர சாமான்களைச் சேர்த்து, நீர் சிறிது விட்டுப் பிசைந்து, வில்லைகளாகத் தட்டி, எண்ணெயில் பொரித்தெடுத்தால், விறுவிறு 'பாதாம் நிப்பெட்டுகள்' நாக்கில் நீர் ஊறச் செய்யும்.

- பி. ஜெயந்தி, பாண்டிச்சேரி.



என்றும் உங்களுடன்
மங்கையர் மலர் தரத்திலும் நம்பர் 1 மகளிர் மாத இதழ்!

ஸ்வீட் சமோசா



பாதாம் - 50 கி,
சர்க்கரை - 2½ கப்,
தேங்காய்த் துருவல்,
மைதா - தலா 2 கப்,
நெய் - 1 ஸ்பூன்,
பொரிக்க எண்ணெய்.

ஊறவைத்து அரைத்த பாதாம் விழுதை சர்க்கரைப் பாகில் போட்டுக் கிளறி, சமோசா வடிவில் தயார் செய்த மைதா சொப்புக்குள் பூரணமாக வைத்து பொரித்து எடுத்து 'ஸ்வீட் சமோசா'வை உங்கள் ஸ்வீட் ஹார்ட்டுக்கு சப்ளை செய்யுங்களேன்.

- பத்மா பாஸ்கர், ஆழ்வார்ப்பேட்டை, சென்னை.

எடை கூடுமா? மூச்....

Supplement to Mangayar Malar September 2006 47

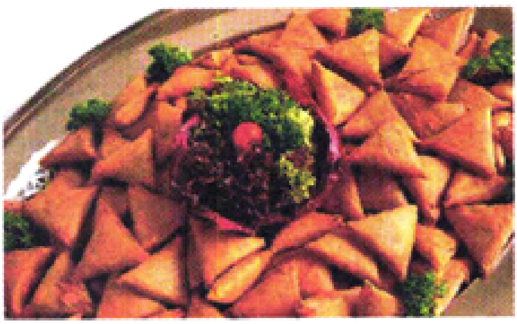
ஸ்வீட் சமோசா

பாதாம் - 50 கி,
சர்க்கரை - 2½ கப்,
தேங்காய்த் துருவல்,
மைதா - தலா 2 கப்,
நெய் - 1 ஸ்பூன்,
பொரிக்க எண்ணெய்.

ஊறவைத்து அரைத்த பாதாம் விழுதை சர்க்கரைப் பாகில் போட்டுக் கிளறி, சமோசா வடிவில் தயார் செய்த மைதா சொப்புக்குள் பூரணமாக வைத்து பொரித்து எடுத்து 'ஸ்வீட் சமோசா'வை உங்கள் ஸ்வீட் ஹார்ட்டுக்கு சப்ளை செய்யுங்களேன்.

- பத்மா பாஸ்கர், ஆழ்வார்ப்பேட்டை, சென்னை.

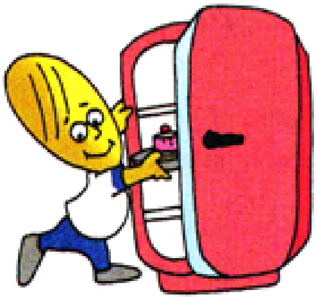
எடை கூடுமா? மூச்....





பாதாம் லேகியம்

பாதாம் பருப்பு, கசகசா, வெல்லம் - தலா - 100 கிராம், பாதி ஜாதிக்காய், நெய், ஏலம் சிறிதளவு.



ஊறிய பாதாம், கசகசாவுடன் இதரப் பொருள்களை வெண்ணெய் போல் அரைத்து, நெய்யில் வதக்க, வயிற்று உபாதைகளைப் போக்கும் 'பாதாம் லேகியம்' பத்திரப்படுத்திக் கொள்ள வேண்டிய ஒரு பிரதானமான அயிட்டம்தான்.

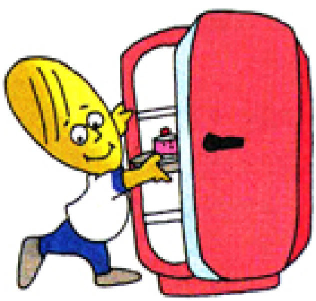
- சுமதி பிரகாஷ், மேடவாக்கம், சென்னை.

48 Supplement to Mangayar Malar September 2006



பாதாம் லேகியம்

பாதாம் பருப்பு, கசகசா, வெல்லம் - தலா - 100 கிராம், பாதி ஜாதிக்காய், நெய், ஏலம் சிறிதளவு.



ஊறிய பாதாம், கசகசாவுடன் இதரப் பொருள்களை வெண்ணெய் போல் அரைத்து, நெய்யில் வதக்க, வயிற்று உபாதைகளைப் போக்கும் 'பாதாம் லேகியம்' பத்திரப்படுத்திக் கொள்ள வேண்டிய ஒரு பிரதானமான அயிட்டம்தான்.

- சுமதி பிரகாஷ், மேடவாக்கம், சென்னை.

என்றும் உங்களுடன்
மங்கையர் மலர் தரத்திலும் நம்பர் 1 மகளிர் மாத இதழ்!



பாதாம் சூப்



காய்கறி வேகவைத்த நீர் - 1 லிட்டர், பால் - 2½ தம்ளர், பாதாம் - 100 கிராம், ஒயிட் சாஸ் - 1½ கப், கிரீம் - 2½ மேஜைக்கரண்டி, மிளகு, உப்புத்தூள் தேவைக்கேற்ப.

ஊறிய பாதாம் பருப்பை, பாதியளவு பாலுடன் சேர்த்து அரைத்து, மீதமுள்ள பால், காய்கறித் தண்ணீர், சாஸ் ஆகியவற்றை ஐந்து நிமிடங்கள் கொதிக்கவைத்து, உப்பு, மிளகு சேர்க்க 'பாதாம் சூப்' ரெடிதான்! சூப் செய்த பாத்திரம் 'ஜூட்'தான்.

- பி. லாவண்யா, சென்னை - 99.

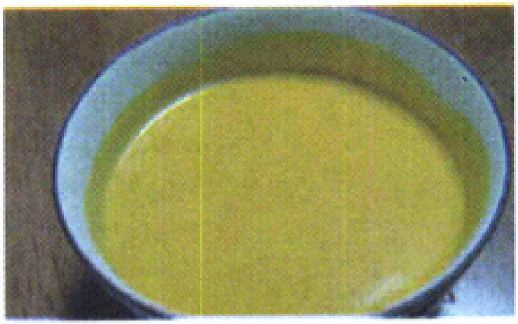
மாங்கனீஸ் நிரம்பியது...

CALIFORNIA
almonds are in!

Supplement to Mangayar Malar September 2006 49



பாதாம் சூப்



காய்கறி வேகவைத்த நீர் - 1 லிட்டர், பால் - 2½ தம்ளர், பாதாம் - 100 கிராம், ஒயிட் சாஸ் - 1½ கப், கிரீம் - 2½ மேஜைக்கரண்டி, மிளகு, உப்புத்தூள் தேவைக்கேற்ப.

ஊறிய பாதாம் பருப்பை, பாதியளவு பாலுடன் சேர்த்து அரைத்து, மீதமுள்ள பால், காய்கறித் தண்ணீர், சாஸ் ஆகியவற்றை ஐந்து நிமிடங்கள் கொதிக்கவைத்து, உப்பு, மிளகு சேர்க்க 'பாதாம் சூப்' ரெடிதான்! சூப் செய்த பாத்திரம் 'ஜூட்'தான்.

- பி. லாவண்யா, சென்னை - 99.

மாங்கனீஸ் நிரம்பியது...

CALIFORNIA
almonds are in!



பாதாம் மஞ்சூரியன்

பாதாம் பருப்பு - 100 கி, இஞ்சி, பூண்டு விழுது - ½ ஸ்பூன், மக்கா சோள மாவு, தக்காளி சாஸ், சோயா சாஸ் - தலா 4 ஸ்பூன், வெங்காயம் - ¼ கப், உப்பு - தேவைக்கு.



ஊறவைத்து, இரண்டாக நறுக்கிய பாதாமுடன் மாவு, விழுது, உப்பு சேர்த்து பொரிக்கவும். வெங்காயம், மிளகாயுடன் வதக்கி, இரு சாஸ்கள் கலந்த கிரேவியில் பொரித்ததைக் கலந்து தழைகளால் அலங்கரித்தால் 'பாதாம் மஞ்சூரியனை'க் கண்டு மயங்காத மனம் கூட மயங்கும்.

- பத்மஜா ராமகோபால், பெங்களூர்.

50 Supplement to Mangayar Malar September 2006



பாதாம் மஞ்சூரியன்

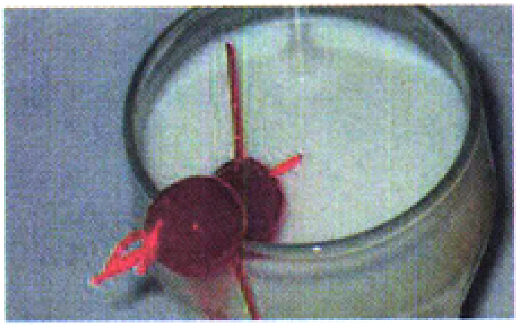
பாதாம் பருப்பு - 100 கி, இஞ்சி, பூண்டு விழுது - ½ ஸ்பூன், மக்கா சோள மாவு, தக்காளி சாஸ், சோயா சாஸ் - தலா 4 ஸ்பூன், வெங்காயம் - ¼ கப், உப்பு - தேவைக்கு.



ஊறவைத்து, இரண்டாக நறுக்கிய பாதாமுடன் மாவு, விழுது, உப்பு சேர்த்து பொரிக்கவும். வெங்காயம், மிளகாயுடன் வதக்கி, இரு சாஸ்கள் கலந்த கிரேவியில் பொரித்ததைக் கலந்து தழைகளால் அலங்கரித்தால் 'பாதாம் மஞ்சூரியனை'க் கண்டு மயங்காத மனம் கூட மயங்கும்.

- பத்மஜா ராமகோபால், பெங்களூர்.

என்றும் உங்களுடன்
மங்கையர் மலர் தரத்திலும் நம்பர் 1 மகளிர் மாத இதழ்!



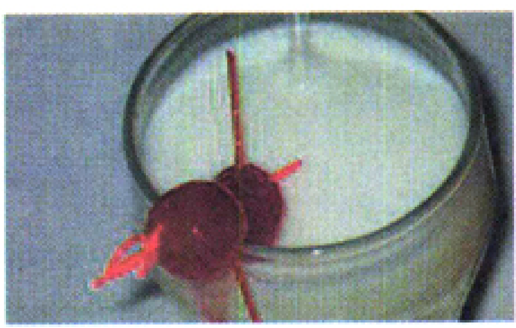
பாதாம் லஸ்ஸி

பாதாம் பருப்பு - 5,
ஃப்ரெஷ் லஸ்ஸி - 1 கப்,
ஏலத்தூள் - 1 ஸ்பூன்,
ஐஸ் கட்டிகள் - சிறிதளவு.

பாதாமை வறுத்துத் தூளாக்கி, ரெடியாக இருக்கும் லஸ்ஸியில், ஏலம், ஐஸ் கட்டிகள் சேர்த்துச் சாப்பிட்டால் 'பாதாம் லஸ்ஸி' லயிக்க வைக்கும்.

- உ. விஜயலட்சுமி, வீரன்வயல்.

Supplement to Mangayar Malar September 2006 51



பாதாம் லஸ்ஸி

பாதாம் பருப்பு - 5,
ஃப்ரெஷ் லஸ்ஸி - 1 கப்,
ஏலத்தூள் - 1 ஸ்பூன்,
ஐஸ் கட்டிகள் - சிறிதளவு.

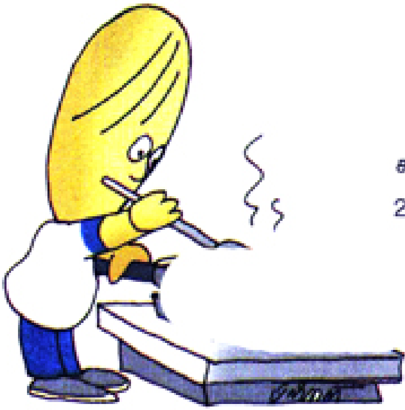
பாதாமை வறுத்துத் தூளாக்கி, ரெடியாக இருக்கும் லஸ்ஸியில், ஏலம், ஐஸ் கட்டிகள் சேர்த்துச் சாப்பிட்டால் 'பாதாம் லஸ்ஸி' லயிக்க வைக்கும்.

- உ. விஜயலட்சுமி, வீரன்வயல்.

'பாதாமிருக்க பயமேன்' என்கிறார்கள் சமையற்கலை நிபுணர்கள்
CALIFORNIA
almonds are in!



பாதாம் கிச்சடி



பாதாம் பருப்பு - 100 கிராம், கிச்சடி செய்ய போதுமான பதார்த்தங்கள், ரவை - 1 கப்.

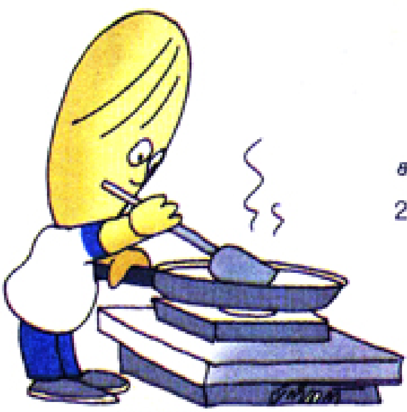
75 கிராம் பாதாமை விழுதாக்கி, கிச்சடிக்கு காயுடன் ரவை கொதிக்கும் பொழுது சேர்த்து, 25 கிராம் பாதாமை வறுத்துக் கலக்க, 'பாதாம் கிச்சடி'யைத் தேடி கிச்சனில் தேவுடு காப்பார்கள்.

- மு. சுலைஹா உம்மாள், கீழக்கரை.

52 Supplement to Mangayar Malar September 2006



பாதாம் கிச்சடி



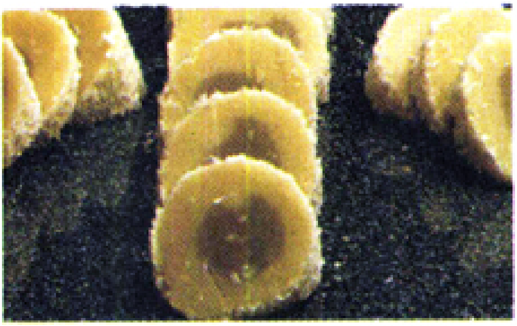
பாதாம் பருப்பு - 100 கிராம், கிச்சடி செய்ய போதுமான பதார்த்தங்கள், ரவை - 1 கப்.

75 கிராம் பாதாமை விழுதாக்கி, கிச்சடிக்கு காயுடன் ரவை கொதிக்கும் பொழுது சேர்த்து, 25 கிராம் பாதாமை வறுத்துக் கலக்க, 'பாதாம் கிச்சடி'யைத் தேடி கிச்சனில் தேவுடு காப்பார்கள்.

- மு. சுலைஹா உம்மாள், கீழக்கரை.

என்றும் உங்களுடன்
மங்கையர் மலர் தரத்திலும் நம்பர் 1 மகளிர் மாத இதழ்!

பாதாம், பேரீச்சை ரோல்ஸ்



பாதாம் - 1 கப், பேரீச்சை - 1 கப், முந்திரி - ¼ கப், நெய்யும் கொப்பரைத் துருவலுமாக - தலா 1 ஸ்பூன்.

கொட்டையில்லா பேரீச்சம்பழத்தை விழுதாக்கி, நெய்யில் வதக்கி, அரைப்பங்கு பருப்பைப் பொடித்துக் கொண்டு, பாக்கி துருவிய பருப்பு, முந்திரித் துகள்கள் எல்லாவற்றையும் ஒன்றாக்கி, வட்ட வடிவில் தட்டி, தே. துருவலில் தோய்த்து, உலர விடுங்கள். அமுதூறும் 'ஆல்மண்ட் டேட்ஸ் ரோல்ஸ்' மனதை அலைபாய வைக்குமே!

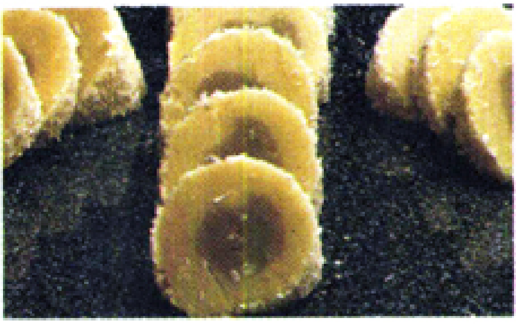
- 'ஆல்மண்ட் போர்ட் ஆஃப் காலிஃபோர்னியா'

வைட்டமின் 'ஈ' நிறைந்திருப்பதால் நோய்களுக்கு 'பை'!

CALIFORNIA almonds are in!

Supplement to Mangayar Malar September 2006 53

பாதாம், பேரீச்சை ரோல்ஸ்



பாதாம் - 1 கப், பேரீச்சை - 1 கப், முந்திரி - ¼ கப், நெய்யும் கொப்பரைத் துருவலுமாக - தலா 1 ஸ்பூன்.

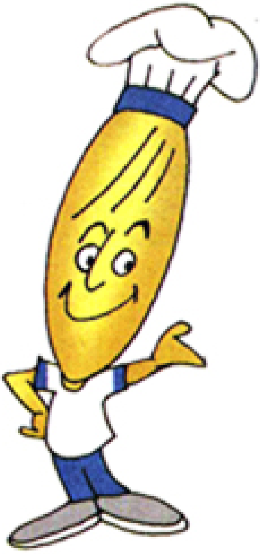
கொட்டையில்லா பேரீச்சம்பழத்தை விழுதாக்கி, நெய்யில் வதக்கி, அரைப்பங்கு பருப்பைப் பொடித்துக் கொண்டு, பாக்கி துருவிய பருப்பு, முந்திரித் துகள்கள் எல்லாவற்றையும் ஒன்றாக்கி, வட்ட வடிவில் தட்டி, தே. துருவலில் தோய்த்து, உலர விடுங்கள். அமுதூறும் 'ஆல்மண்ட் டேட்ஸ் ரோல்ஸ்' மனதை அலைபாய வைக்குமே!

- 'ஆல்மண்ட் போர்ட் ஆஃப் காலிஃபோர்னியா'

வைட்டமின் 'ஈ' நிறைந்திருப்பதால் நோய்களுக்கு 'பை'!

CALIFORNIA almonds are in!





ட்ரை ஃப்ரூட்ஸ் பட்ஜ்

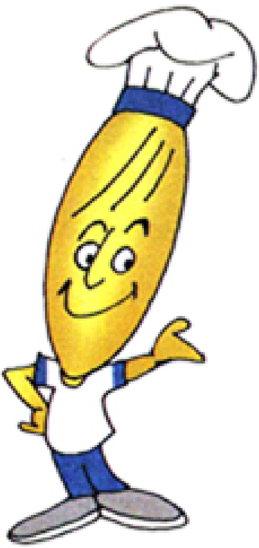
பாதாம் - 6, முந்திரி - 6, டூட்டி ஃப்ரூட்டி - 25 கிராம், பழுத்த வாழைப்பழம் - 1, தேங்காய்த் துருவல் - சிறிது.

உலர்ந்த பழங்களைத் துண்டுகளாக்கி, வாழைப்பழ வில்லைகளை அதிலும், தேங்காய்த் துருவலிலும் புரட்டி எடுத்து, ஃப்ரீசரில் வைத்துச் சாப்பிட்டால் ஜில்லென்ற 'ட்ரை ஃப்ரூட்ஸ் பட்ஜ்'ல் உள்ளம் ஜிவ்வென்று பறக்குமே!

- சுதா ஸ்ரீதர், டோம்வில்லி மேற்கு.

54 Supplement to Mangayar Malar September 2006





ட்ரை ஃப்ரூட்ஸ் பட்ஜ்

பாதாம் - 6, முந்திரி - 6, டூட்டி ஃப்ரூட்டி - 25 கிராம், பழுத்த வாழைப்பழம் - 1, தேங்காய்த் துருவல் - சிறிது.

உலர்ந்த பழங்களைத் துண்டுகளாக்கி, வாழைப்பழ வில்லைகளை அதிலும், தேங்காய்த் துருவலிலும் புரட்டி எடுத்து, ஃப்ரீசரில் வைத்துச் சாப்பிட்டால் ஜில்லென்ற 'ட்ரை ஃப்ரூட்ஸ் பட்ஜ்'ல் உள்ளம் ஜிவ்வென்று பறக்குமே!

- சுதா ஸ்ரீதர், டோம்வில்லி மேற்கு.

என்றும் உங்களுடன்
மங்கையர் மலர் தரத்திலும் நம்பர் 1 மகளிர் மாத இதழ்!

பாதாம் குல்கந்து கத்லி



பாதாம் - 1 கிலோ,
குல்கந்து - ½ கிலோ,
சர்க்கரை - 800 கி,
தண்ணீர் - 500 மி.லி.

தோலுரித்த பாதாமை விழுதாக்கிக் கொள்ளவும். உருட்டும் பதத்தில் ஜீராவைக் காய்ச்சி, பாதி பங்கு விழுதைப் போட்டு சுருளக் கிளறவும். நெய் தடவிய தட்டில் கலவையைப் பரப்பி, அதற்கு மேல் பாக்கி விழுது, குல்கந்துவைப் பரப்பி, ஆறியவுடன் சில்வர் ரேக்கால் அலங்கரித்து, வில்லை போட, ஆளை அசத்தும் 'பாதாம் குல்கந்து கத்லி' கண் சிமிட்டும்.

- 'ஆல்மண்ட் போர்ட் ஆஃப் காலிஃபோர்னியா'

எடை கூடுமா? மூச்....

Supplement to Mangayar Malar September 2006 55

பாதாம் குல்கந்து கத்லி



பாதாம் - 1 கிலோ,
குல்கந்து - ½ கிலோ,
சர்க்கரை - 800 கி,
தண்ணீர் - 500 மி.லி.

தோலுரித்த பாதாமை விழுதாக்கிக் கொள்ளவும். உருட்டும் பதத்தில் ஜீராவைக் காய்ச்சி, பாதி பங்கு விழுதைப் போட்டு சுருளக் கிளறவும். நெய் தடவிய தட்டில் கலவையைப் பரப்பி, அதற்கு மேல் பாக்கி விழுது, குல்கந்துவைப் பரப்பி, ஆறியவுடன் சில்வர் ரேக்கால் அலங்கரித்து, வில்லை போட, ஆளை அசத்தும் 'பாதாம் குல்கந்து கத்லி' கண் சிமிட்டும்.

- 'ஆல்மண்ட் போர்ட் ஆஃப் காலிஃபோர்னியா'

எடை கூடுமா? மூச்....



பாதாம் கொழுக்கட்டை



பச்சரிசி மாவு - 1கப், பாதாம் - 10, முந்திரி - 6, வெல்லப் பொடி- 1 கப், துருவிய தேங்காய் - 1 கப், ஏலம், நெய் - சிறிது, தண்ணீர் - 1½ கப்.

வறுத்த பச்சரிசி மாவில் பொடித்த பாதாமைக் கலந்து, தேங்காயுடன் கொதித்த வெல்லத் தண்ணீரில் ஊற்றி, உருட்டி, ஆவியில் வேகவிட்டு எடுக்க 'பாதாம் கொழுக்கட்டை'தான் அன்றைய சிறப்புப் பலகாரமாக இருக்கும்.

- மீ. சாந்தா, தூத்துக்குடி.

56 Supplement to Mangayar Malar September 2006



பாதாம் கொழுக்கட்டை



பச்சரிசி மாவு - 1கப், பாதாம் - 10, முந்திரி - 6, வெல்லப் பொடி- 1 கப், துருவிய தேங்காய் - 1 கப், ஏலம், நெய் - சிறிது, தண்ணீர் - 1½ கப்.

வறுத்த பச்சரிசி மாவில் பொடித்த பாதாமைக் கலந்து, தேங்காயுடன் கொதித்த வெல்லத் தண்ணீரில் ஊற்றி, உருட்டி, ஆவியில் வேகவிட்டு எடுக்க 'பாதாம் கொழுக்கட்டை'தான் அன்றைய சிறப்புப் பலகாரமாக இருக்கும்.

- மீ. சாந்தா, தூத்துக்குடி.

என்றும் உங்களுடன்
மங்கையர் மலர் தரத்திலும் நம்பர் 1 மகளிர் மாத இதழ்!

டிஷ்யூம் டிலைட்



இரண்டாக வெட்டப்பட்ட பன் - 2, பால் - 1 தம்ளர், ஊறிய பாதாம் - 4, சர்க்கரை - 2 மேஜைக்கரண்டி, சீஸ் ஸ்லைஸ், செர்ரீஸ் - தலா 2.

சர்க்கரை கலந்த பாலில் பன்னை நனைத்து எடுத்து, துருவிய பாதாம், சீஸ் இரண்டையும் பன்னில் மேல் தூவி செர்ரியால் அலங்கரித்து, ஐந்து நிமிடங்கள் ஆவியில் வைத்து எடுத்தால் வித்தியாசமான 'டிஷ்யூம் டிலைட்' சாப்பிடலாமே!

- திவ்யா ஜெயராம், ஆண்டாள்புரம்.

Supplement to Mangayar Malar September 2006 57

டிஷ்யூம் டிலைட்



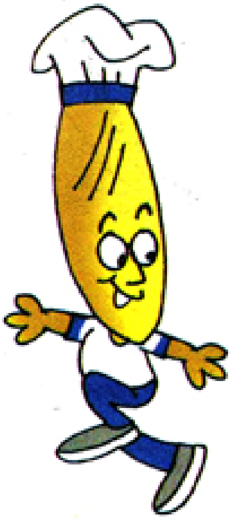
இரண்டாக வெட்டப்பட்ட பன் - 2, பால் - 1 தம்ளர், ஊறிய பாதாம் - 4, சர்க்கரை - 2 மேஜைக்கரண்டி, சீஸ் ஸ்லைஸ், செர்ரீஸ் - தலா 2.

சர்க்கரை கலந்த பாலில் பன்னை நனைத்து எடுத்து, துருவிய பாதாம், சீஸ் இரண்டையும் பன்னில் மேல் தூவி செர்ரியால் அலங்கரித்து, ஐந்து நிமிடங்கள் ஆவியில் வைத்து எடுத்தால் வித்தியாசமான 'டிஷ்யூம் டிலைட்' சாப்பிடலாமே!

- திவ்யா ஜெயராம், ஆண்டாள்புரம்.

எலும்பை இரும்பாக மாற்றும்
CALIFORNIA almonds are in!





பாதாம் முறுக்கு

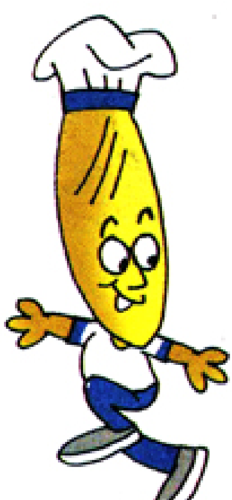
பாதாம்- 100 கிராம், மைதா - ½ கிலோ, உப்பு, எள், சீரகம் - தேவைக்கு.

ஆவியில் வெந்த மைதாவுடன், பாதாம் விழுதையும், இதர பொருள்களையும் சேர்த்து, அச்சில் இட்டுப் பிழிய 'பாதாம் முறுக்கு' மாப்பிள்ளை முறுக்கோடு பந்தாவாக அமையும்.

- கே. கமலி, சென்னை.

58 Supplement to Mangayar Malar September 2006





பாதாம் முறுக்கு

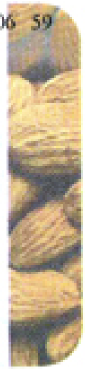
பாதாம்- 100 கிராம், மைதா - ½ கிலோ, உப்பு, எள், சீரகம் - தேவைக்கு.

ஆவியில் வெந்த மைதாவுடன், பாதாம் விழுதையும், இதர பொருள்களையும் சேர்த்து, அச்சில் இட்டுப் பிழிய 'பாதாம் முறுக்கு' மாப்பிள்ளை முறுக்கோடு பந்தாவாக அமையும்.

- கே. கமலி, சென்னை.

என்றும் உங்களுடன்
மங்கையர் மலர் தரத்திலும் நம்பர் 1 மகளிர் மாத இதழ்!





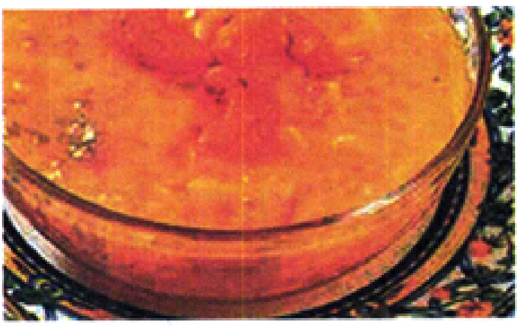
பாதாம் குல்ஃபி

ஊறவைத்த பாதாம் - 30, பால் - 1 லிட்டர், சர்க்கரை - 1½ கப், க்ரீம் - 1 கப், குங்குமப் பூ - 2 சிட்டிகை, ஏலப்பொடி - 2 சிட்டிகை, கஸ்டர்ட் பவுடர் - 2 ஸ்பூன், குல்ஃபிகோன் - 5.

கொதித்து பாதியாகக் குறுகிய பாலுடன், சர்க்கரை, கஸ்டர்ட் பவுடரைக் கலந்து, தோலுரித்து சிறிதாக நறுக்கிய பாதாமையும் கலந்து குளிர வைத்து, விழுதாக்கி, குங்குமப் பூவால் அலங்கரித்து, குப்பிகளில் அடைத்து ஃப்ரீசரில் வைத்தால், 'பாதாம் குல்ஃபி' தயார்! இதைக் குழந்தைகள் மட்டுமல்ல, பெரியவர்களும் புகுந்து விளையாடுவார்கள்.

- 'ஆல்மண்ட் போர்ட் ஆஃப் காலிஃபோர்னியா'

Supplement to Mangayar Malar September 2006 59





பாதாம் குல்ஃபி

ஊறவைத்த பாதாம் - 30, பால் - 1 லிட்டர், சர்க்கரை - 1½ கப், க்ரீம் - 1 கப், குங்குமப் பூ - 2 சிட்டிகை, ஏலப்பொடி - 2 சிட்டிகை, கஸ்டர்ட் பவுடர் - 2 ஸ்பூன், குல்ஃபிகோன் - 5.

கொதித்து பாதியாகக் குறுகிய பாலுடன், சர்க்கரை, கஸ்டர்ட் பவுடரைக் கலந்து, தோலுரித்து சிறிதாக நறுக்கிய பாதாமையும் கலந்து குளிர வைத்து, விழுதாக்கி, குங்குமப் பூவால் அலங்கரித்து, குப்பிகளில் அடைத்து ஃப்ரீசரில் வைத்தால், 'பாதாம் குல்ஃபி' தயார்! இதைக் குழந்தைகள் மட்டுமல்ல, பெரியவர்களும் புகுந்து விளையாடுவார்கள்.

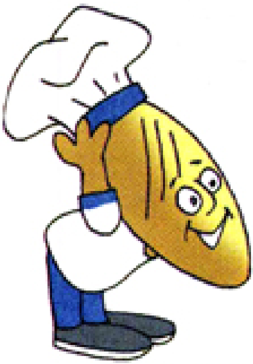
- 'ஆல்மண்ட் போர்ட் ஆஃப் காலிஃபோர்னியா'

ஆஹா... நல்ல சுவை!



பாதாம் கர்ச்சிக்காய்

பாதாம் - 100 கிராம், பொட்டுக்கடலை - 100 கிராம், சர்க்கரை - 400 கிராம், மைதா - ½ கிலோ, நெய் - சிறிதளவு.



மைதாவைச் சிறிது உப்பு சேர்த்து அப்பளங்களாக இட்டு, பொடித்த பாதாம், பொட்டுக்கடலை, சர்க்கரைக் கலவையை நெய்யுடன் பூரணமாக்கி, ஓரங்களை மடித்து, ஒட்டி, பொரிக்க 'பாதாம் கர்ச்சிக்காய்' சாப்பிட்ட இடம் கூட தெரியாது. துடைத்து விழுங்கியாகியிருக்கும்.

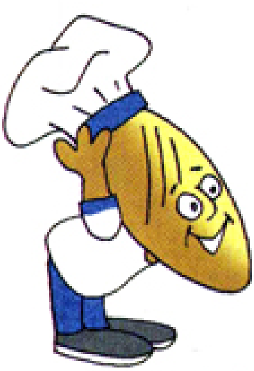
- ஜெயா ராஜகோபாலன், கோச்சடை.

60 Supplement to Mangayar Malar September 2006



பாதாம் கர்ச்சிக்காய்

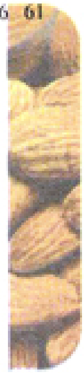
பாதாம் - 100 கிராம், பொட்டுக்கடலை - 100 கிராம், சர்க்கரை - 400 கிராம், மைதா - ½ கிலோ. நெய் - சிறிதளவு.



மைதாவைச் சிறிது உப்பு சேர்த்து அப்பளங்களாக இட்டு, பொடித்த பாதாம், பொட்டுக்கடலை, சர்க்கரைக் கலவைவ்யை நெய்யுடன் பூரணமாக்கி, ஓரங்களை மடித்து, ஒட்டி, பொரிக்க 'பாதாம் கர்ச்சிக்காய்' சாப்பிட்ட இடம் கூட தெரியாது. துடைத்து விழுங்கியாகியிருக்கும்.

- ஜெயா ராஜகோபாலன், கோச்சடை.

என்றும் உங்களுடன்
மங்கையர் மலர் தரத்திலும் நம்பர் 1 மகளிர் மாத இதழ்!



காய் குருமா



விருப்பமான குருமா காய்
- தலா 100 கி,
இஞ்சி பூண்டு விழுது -
4 ஸ்பூன்,
நறுக்கிய வெங்காயம்
தக்காளி - தலா ¼ கப்,
உப்பு தேவைக்கு, தயிர் ½ கப்.

வழக்கமாக குருமா தயாரிப்பது போல் செய்துகொண்டு, அரைத்த பாதாம் விழுது, தயிர், உப்பு சேர்த்து சமைத்தால் கலர்ஃபுல் கறிகாய் குருமா கவனத்தை ஈர்க்கும்.

- 'ஆல்மண்ட் போர்ட் ஆஃப் காலிஃபோர்னியா'

Supplement to Mangayar Malar September 2006 61

காய் குருமா

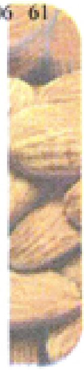
விருப்பமான குருமா காய்
- தலா 100 கி,
இஞ்சி பூண்டு விழுது -
4 ஸ்பூன்,
நறுக்கிய வெங்காயம்
தக்காளி - தலா ¼ கப்,
உப்பு தேவைக்கு, தயிர் ½ கப்.

வழக்கமாக குருமா தயாரிப்பது போல் செய்துகொண்டு, அரைத்த பாதாம் விழுது, தயிர், உப்பு சேர்த்து சமைத்தால் கலர்ஃபுல் கறிகாய் குருமா கவனத்தை ஈர்க்கும்.

- 'ஆல்மண்ட் போர்ட் ஆஃப் காலிஃபோர்னியா'

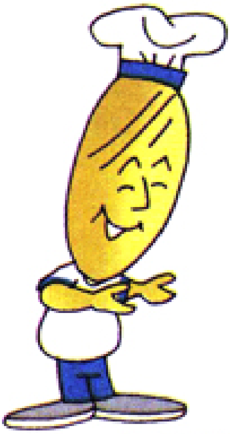
பருப்புகளின் முடிசூடா அரசன் பாதாம்!
CALIFORNIA almonds are in!







ஈசி பாதாம் சாக்லெட்



பாதாம் - ½ கப், பால் பவுடர் - ½ கப்,
பொடித்த சர்க்கரை - 1 கப்,
வெண்ணெய் - 1 டேபிள் ஸ்பூன்.
கோக்கோ பவுடர் - 1 ஸ்பூன்.

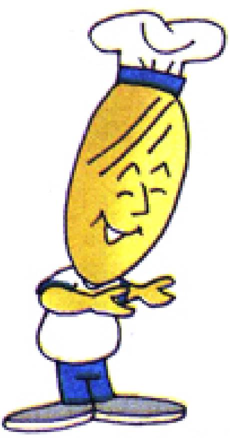
பொடித்த மாவுடன், எல்லாவற்றையும் கலந்து, வெண்ணெய் தடவிய தாம்பாளத்தில் பரப்பி, வில்லை போட்டால் 'ஈசி பாதாம் சாக்லெட்' சாப்பிட ஆசையாக வருவார்கள்.

- ஹேமா பாபு, கோட்டூர்.

62 Supplement to Mangayar Malar September 2006



ஈசி பாதாம் சாக்லெட்



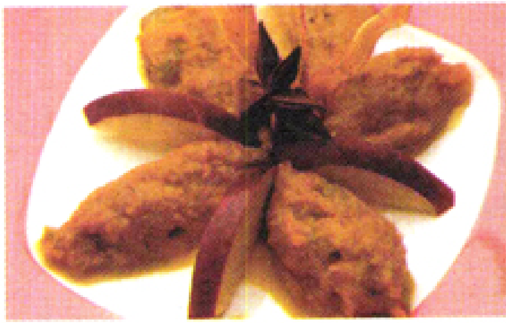
பாதாம் - ½ கப், பால் பவுடர் - ½ கப்,
பொடித்த சர்க்கரை - 1 கப்,
வெண்ணெய் - 1 டேபிள் ஸ்பூன்.
கோக்கோ பவுடர் - 1 ஸ்பூன்.

பொடித்த மாவுடன், எல்லாவற்றையும் கலந்து, வெண்ணெய் தடவிய தாம்பாளத்தில் பரப்பி, வில்லை போட்டால் 'ஈசி பாதாம் சாக்லெட்' சாப்பிட ஆசையாக வருவார்கள்.

- ஹேமா பாபு, கோட்டூர்.

என்றும் உங்களுடன்
மங்கையர் மலர் தரத்திலும் நம்பர் 1 மகளிர் மாத இதழ்!

கருணைக்கிழங்கு வடை



கருணைக்கிழங்கு - ½ கி, அரிந்த வெங்காயம் - ¼ கப், மிளகாய், உப்பு, மஞ்சள் தூள், இஞ்சி, பூண்டு தேவைக்கு, பாதாம் விழுது - 70 கி, பாதாம் சீவியது - 30 கி.

தாளிப்பதற்கு உண்டானவற்றை எண்ணெயில் பொரித்து, துருவிய கருணைக்கிழங்கு, உப்பு சேர்த்து ஆறியவுடன் விழுது இலை, தழைகளைக் கலந்து வட்டமாகத் தட்டி, எண்ணெய்யில் பொரித்தால், மொறு மொறுவென்று 'கருணைக் கிழங்கு வடை' கணவர் மெச்சும்படி 'நச்' என்று இருக்கும்.

- 'ஆல்மண்ட் போர்ட் ஆஃப் காலிஃபோர்னியா'

நோய் எட்டிப் பார்க்காது...

Supplement to Mangayar Malar September 2006 63

கருணைக்கிழங்கு வடை



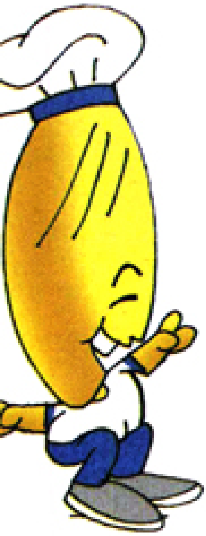
கருணைக்கிழங்கு - ½ கி, அரிந்த வெங்காயம் - ¼ கப், மிளகாய், உப்பு, மஞ்சள் தூள், இஞ்சி, பூண்டு தேவைக்கு, பாதாம் விழுது - 70 கி. பாதாம் சீவியது - 30 கி.

தாளிப்பதற்கு உண்டானவற்றை எண்ணெயில் பொரித்து, துருவிய கருணைக்கிழங்கு, உப்பு சேர்த்து ஆறியவுடன் விழுது இலை, தழைகளைக் கலந்து வட்டமாகத் தட்டி, எண்ணெய்யில் பொரித்தால், மொறு மொறுவென்று 'கருணைக் கிழங்கு வடை' கணவர் மெச்சும்படி 'நச்' என்று இருக்கும்.

- 'ஆல்மண்ட் போர்ட் ஆஃப் காலிஃபோர்னியா'

நோய் எட்டிப் பார்க்காது...





பாதாம் சத்து மாவு

பாதாம், பொட்டுக்கடலை - தலா - 1 கப், தேன் - ¼ கப், ஏலம், நெய் - சிறிதளவு.

வறுத்த பாதாமுடன், பொட்டுக்கடலை, ஏலம் சேர்த்து மிக்ஸியில் பொடித்து, தேன் கலந்தால், சத்துள்ள 'பாதாம் சத்து மாவை' குழந்தைகள் குஷியாகச் சாப்பிடுவார்கள்.

- வி. ஆர். பிருந்தா, தேனி.

64 Supplement to Mangayar Malar September 2006





பாதாம் சத்து மாவு

பாதாம், பொட்டுக்கடலை - தலா - 1 கப், தேன் - ¼ கப், ஏலம், நெய் - சிறிதளவு.

வறுத்த பாதாமுடன், பொட்டுக்கடலை, ஏலம் சேர்த்து மிக்ஸியில் பொடித்து, தேன் கலந்தால், சத்துள்ள 'பாதாம் சத்து மாவை' குழந்தைகள் குஷியாகச் சாப்பிடுவார்கள்.

- வி. ஆர். பிருந்தா, தேனி.

என்றும் உங்களுடன்
மங்கையர் மலர் தரத்திலும் நம்பர் 1 மகளிர் மாத இதழ்!

பாதாம் கேசரி





வறுத்து தோல் நீக்கிய பாதாம் - ¼ கிலோ, கோவா, நெய் - தலா - ¼ கிலோ, சர்க்கரை - ½ கிலோ, முந்திரி, ஏலம், கேசரிப் பவுடர், பச்சைக் கற்பூரம் - சிறிதளவு.

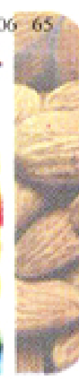
பருப்பு, சர்க்கரையை அரைத்து, கோவா, பாலுடன் சேர்த்துக் கொதிக்க வைத்து, கொஞ்சம் கொஞ்சமாக நெய்யைச் சேர்த்து, குறுகியவுடன் இதர வஸ்துக்களைச் சேர்க்க, 'பாதாம் கேசரி'யைச் செய்த கைகளுக்குக் கங்கணம் என்னவோ நிச்சயம் உண்டு.

- ஏ. நாகரத்தினம், சேலம்.

Supplement to Mangayar Malar September 2006 65

பாதாம் கேசரி





வறுத்து தோல் நீக்கிய பாதாம் - ¼ கிலோ, கோவா, நெய் - தலா - ¼ கிலோ, சர்க்கரை - ½ கிலோ, முந்திரி, ஏலம், கேசரிப் பவுடர், பச்சைக் கற்பூரம் - சிறிதளவு.

பருப்பு, சர்க்கரையை அரைத்து, கோவா, பாலுடன் சேர்த்துக் கொதிக்க வைத்து, கொஞ்சம் கொஞ்சமாக நெய்யைச் சேர்த்து, குறுகியவுடன் இதர வஸ்துக்களைச் சேர்க்க, 'பாதாம் கேசரி'யைச் செய்த கைகளுக்குக் கங்கணம் என்னவோ நிச்சயம் உண்டு.

- ஏ. நாகரத்தினம், சேலம்.

'பாதாமிருக்க பயமேன்' என்கிறார்கள் சமையற்கலை நிபுணர்கள்

CALIFORNIA almonds are in!



சந்தேஷ்

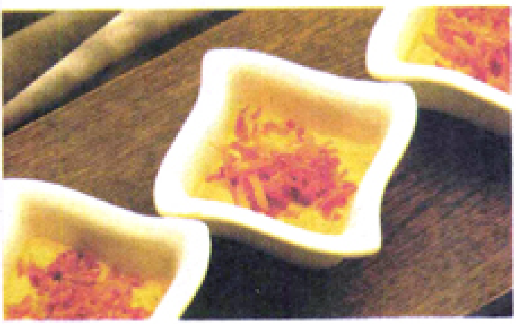
பாதாம் பருப்பு - 100 கிராம், பனீர் - 100 கிராம், சர்க்கரை - 200 கிராம், ஏலம், குங்குமப்பூ - சிறிதளவு.

ஊறவைத்துப் பொடித்த பாதாமுடன், இதர அயிட்டங்களைச் சேர்த்து மசித்துக் கிளற, 'சந்தேஷ்'ஐ ஆஹா.. பேஷ்... பேஷ்.. என்று கூறிச் சாப்பிடலாம்.

- எல். உஷாகுமாரி, சென்னை.

தொகுப்பு : மாலதி சந்திரசேகரன்

66 Supplement to Mangayar Malar September 2006



சந்தேஷ்

பாதாம் பருப்பு - 100 கிராம், பனீர் - 100 கிராம், சர்க்கரை - 200 கிராம், ஏலம், குங்குமப்பூ - சிறிதளவு.

ஊறவைத்துப் பொடித்த பாதாமுடன், இதர அயிட்டங்களைச் சேர்த்து மசித்துக் கிளற, 'சந்தேஷ்'ஐ ஆஹா.. பேஷ்... பேஷ்.. என்று கூறிச் சாப்பிடலாம்.

- எல். உஷாகுமாரி, சென்னை.

தொகுப்பு : மாலதி சந்திரசேகரன்

சருமத்துக்கு வனப்பு தரும்
CALIFORNIA almonds are in!

அசத்தும் 5 ரெஸிபிகள்!

வித்தியாசமான அதே சமயம் சுவையான குறிப்புகளை எழுதி சிறப்புப் பரிசு பெறும் வாசகியர் இதோ...



1. பாதாம் லேகியம் - சுமதி பிரகாஷ், மேடவாக்கம்.
2. பாதாம் மஞ்சூரியன் - பத்மஜா ராமகோபால், பெங்களூர் - 54.
3. பாதாம் கார சுண்டல் - கோவை தாரா, கோவை.
4. பாதாம் நிப்பெட் - பி. ஜெயந்தி, பாண்டிச்சேரி.
5. நட்ஸ் கேண்டி - சந்திரா சண்முகநாதன், மயிலாடுதுறை.

மற்றவர்களுக்கு வழக்கமான சன்மானம் உண்டு.
வாழ்த்துகள் தோழியரே!

என்றும் உங்களுடன்
மங்கையர் மலர் தரத்திலும் நம்பர் 1 மகளிர் மாத இதழ்!

அசத்தும் 5 ரெஸிபிகள்!

வித்தியாசமான அதே சமயம் சுவையான குறிப்புகளை எழுதி சிறப்புப் பரிசு பெறும் வாசகியர் இதோ...



1. பாதாம் லேகியம் - சுமதி பிரகாஷ், மேடவாக்கம்.
2. பாதாம் மஞ்சூரியன் - பத்மஜா ராமகோபால், பெங்களூர் - 54.
3. பாதாம் கார சுண்டல் - கோவை தாரா, கோவை.
4. பாதாம் நிப்பெட் - பி. ஜெயந்தி, பாண்டிச்சேரி.
5. நட்ஸ் கேண்டி - சந்திரா சண்முகநாதன், மயிலாடுதுறை.

மற்றவர்களுக்கு வழக்கமான சன்மானம் உண்டு.
வாழ்த்துகள் தோழியரே!

என்றும் உங்களுடன்
மங்கையர் மலர் தரத்திலும் நம்பர் 1 மகளிர் மாத இதழ்!

Registered with the Registrar of Newspapers of India under No. 30309/75 * Registered No.TN/CC(S) DN/170/06 - 08 * Licensed to post without prepayment under PMG's Licence No.WPPTN/CC(S) DN/103/06 - 08* Registered as a Newspaper in Srilanka. Supplement to the Mangayar Malar September 2006 issue



Registered with the Registrar of Newspapers of India under No. 30309/75 * Registered No.TN/CC(S) DN/170/06 - 08 * Licensed to post without prepayment under PMG's Licence No.WPPTN/CC(S) DN/103/06 - 08* Registered as a Newspaper in Srilanka. Supplement to the Mangayar Malar September 2006 issue

